WILLIAM H. UKERS

ISTORIA TIMPURIE A CAFELEI

Traducere: NICOLAE SFETCU

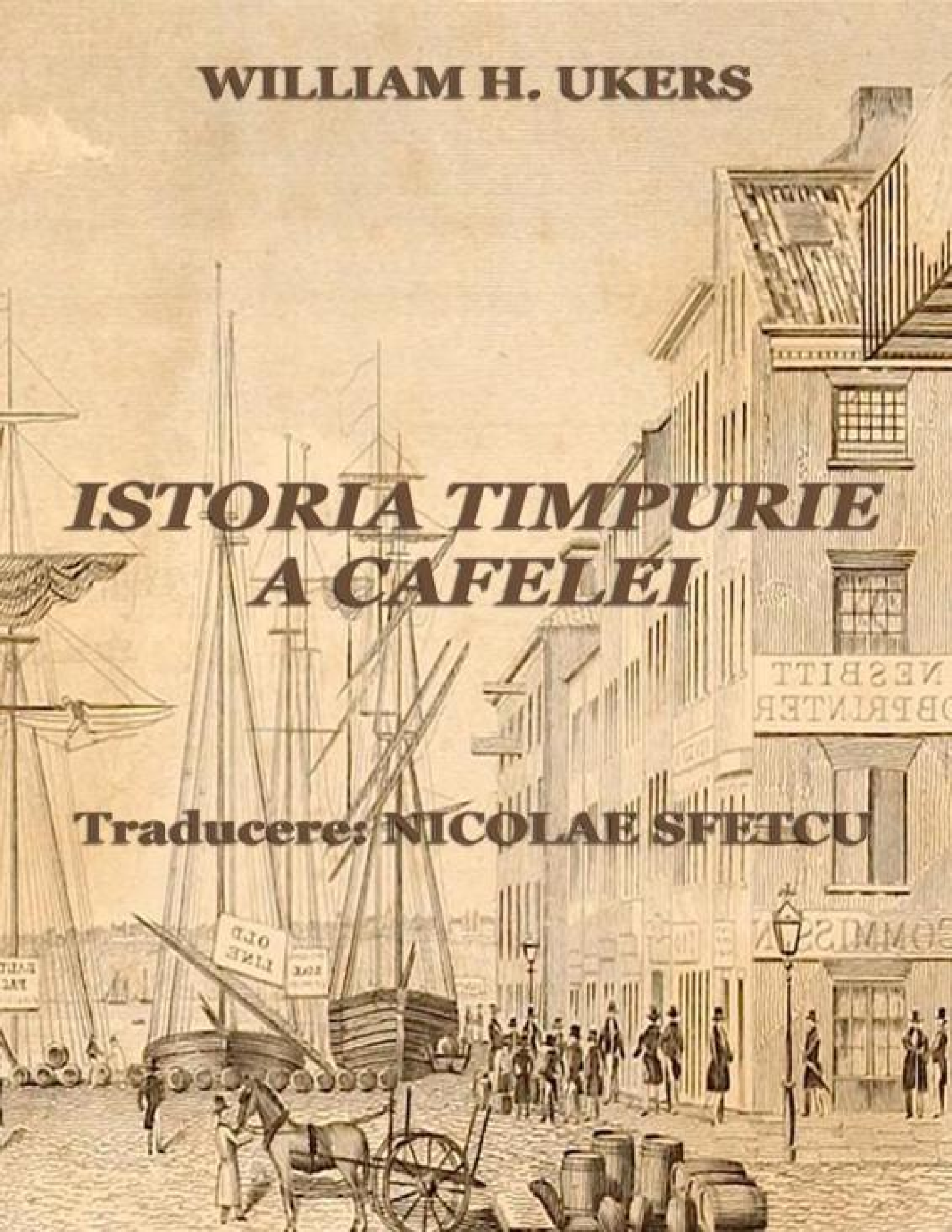


Table of Contents

Cover Page

Istoria timpurie a cafelei

Introducere

1. Etimologia cafelei

2. Istoria răspândirii cafelei

India

Olanda

Legenda Căpitanului Gabriel de Clieu

3. Istoria timpurie a băuturii de cafea

Orientul Apropiat

Homer, Biblia, și cafeaua

Legende

Prima dată sigură

Prima persecuție

A doua persecuție religioasă

Cafeaua în Constantinopol

Persecuțiile cafenelelor

Cafeaua și cafenelele în Persia

Ritualuri și obiceiuri

4. Introducerea cafelei în Occident

Italia

Binecuvântarea Papei

5. Introducerea cafelei în Franța

6. Introducerea cafelei în Anglia
7. Introducerea cafelei în Olanda
8. Introducerea cafelei în Germania
9. Cum a ajuns cafeaua în Viena
10. Cafenelele în vechiul oraș Londra
Prima cafenea din Londra
Prima reclamă în ziare
Amestecuri ciudate de cafea
Cafeaua miraculoasă
Prețuri și licențe la cafea
Clubul de Cafea Rota
Maniere și obiceiuri timpurii în cafenele
Jetoane pentru cafenele
Opoziția față de cafenele
Declinul și decăderea cafenelelor
11. Cafenele în vechiul oraș Paris
Café de Procope
Dezvoltarea cafenelelor
Viața în cafenelele timpurii
Cafenelele în perioada Revoluției Franceze
Obiceiuri și patroni
Cafenele istorice pariziene
12. Introducerea cafelei în America de Nord
Cum a devenit Statele Unite ale Americii o națiune de băutori de cafea
Cafeaua în Noua Anglie colonială

Prima licență pentru cafea
Prima cafenea din Noua Anglie
Unele cafenele notabile din Boston
Cele mai faimoase cafenele din Noua Anglie
O cafenea "zgârie-nori"
13. Istoria cafelei în vechiul New York
Cafeneaua ca forum civic
Prima cafenea din New York
New Coffee House
Exchange Coffee House
Merchants Coffee House
Unele cafenele mai putin cunoscute
Cafeneaua Tontine
Grădinile de agrement
14. Cafenele în vechea Philadelphia
Prima cafenea din Philadelphia
Prima cafenea London
Cafeneaua Roberts
Cafeneaua James
A doua cafenea London
Taverna City sau Cafeneaua Merchants
15 Planta de cafea
Cafeaua arabica
Cafeaua Stenophylla
Cafeaua Liberica

Cafeaua robusta

Unii hibrizi interesanți

Cafeaua fără cofeină

Boli fungoide ale cafelei

ISTORIA TIMPURIE A CAFELEI

William H. Ukers

(Traducere parțială din All About Coffee, de William H. Ukers (1873-1945), publicată în 1922)

Traducător: Nicolae Sfetcu

Publicat de Nicolae Sfetcu

Copyright 2016 Nicolae Sfetcu

Ediția Smashwords

1
2
3
4
COFFEE BERRY
Pulp half-removed
J. BLENDON CAMPBELL

Introducere

Civilizaţia umană a cunoscut trei tipuri majore de băuturi nealcoolice extrase din plante, de-a lungul existenţei sale: ceaiul, cacao, şi cafeaua. Sursele vegetale preferate pentru astfel de băuturi sunt frunzele şi boabele. Dintre acesteam frunzele de ceai sunt cele mai utilizate, urmate de boabele de cafea, iar pe locul trei boabele de cacao. Dar din punctul de vedere al comerţului internaţional, boabele de cafea sunt de departe cele mai importante.

Toate trei băuturi sunt consumate la nivel mondial, în toate ţările, gradul lor de utilizare diferind în funcţie de ţară şi cultură, cu un consum meva mai redus pentru cacao. Acolo unde consumul de ceai este predominant cafelei i se acordă mai puţină atenţie, şi invers.

Cafeaua este o băutură universal recunoscută ca o necesitate umană. Departe de a fi văzută ca un lux sau privită cu indulgenţă, ea este considerată un corolar pentru energia şi eficienţa umană, producând în acelaşi timp o puternică senzaţie de plăcere.

Cafeaua deţine un loc important in dieta raţională a tuturor popoarelor civilizate ale pământului. Este o băutură democratică. Este în acelaşi timp băutura înaltei societăţi, dar dar şi a bărbaţilor şi femeilor care care muncesc în diverse domenii de activitate, mental, sau fizic. Tocmai de aceea cafeaua a mai fost numită şi "lubrifiantul om-maşină cel mai cunoscut", ca şi "gustul cel mai plăcut din toată natura."

În acelaşi timp, nicio "băutură-aliment" nu a întâlnit vreodată atât de multă opoziţie. Oferită lumii de către Biserică şi recomandată de medici, cafeaua a avut cu toate acestea de suferit datorită superstiţiilor religioase şi a interdicţiilor medicale. În timpul celor peste o mie de ani de dezvoltare a cunoscut o opoziţie politică acerbă, restricţii fiscale,

taxe exagerate, dar cu toate acestea a supravieţuit, ajungând astăzi pe primul loc în catalogul celor mai populare băuturi.

Dar cafeaua este ceva mai mult decât o băutură. Este una dintre cei mai importanţi adjuvanţi alimentari din lume. Există şi alte alimente auxiliare, dar niciuna care să exceleze în gust şi efecte reconfortante precum cafeaua, efecte datorate în primul rând aromei sale unice.

Sunt persoane care beau cafea datorită unui sentiment de bunăstare degajat de această activitate. Elementele esenţiale componente ale cafelei sunt cafeina şi cafeol. Cafeina furnizează stimulentul principal. Aceasta creşte capacitatea de muncă fizică şi mentală, fără reacţii dăunătoare. Cafeol furnizează gustul şi aroma, un parfum oriental de nedescris care ne invadează, formând unul dintre elementele principale care alcătuiesc atracţia cafelei. Există mai multe alte componente în cafea, inclusiv anumiţi acizi cafetanici inofensivi, care, în combinaţie cu cafeolul, dau acel gust rar şi specific.

În anul 1919 cafelei i s-a acordat unul dintre cele mai mari onoruri. Un general american a declarat cafeaua, împreună cu pâinea şi slănina, drept cele trei elemente esenţiale nutritive care au ajutat la câştigarea celui de al doilea război mondial de partea Aliaţilor. Deci, acest simbol al fraternităţii umane a jucat un rol din umbră în "construirea unei lumi sigure pentru democraţie."

Cu toate avantajele sale, consumul de cafea exagerat poate fi dăunător. Persoanele care care au o sensibilitate idiosincratică la alcaloizi trebuie să fie cumpătaţi în utilizarea de ceai, cafea, sau cacao. Şi există un număr mic de persoane care, din cauza unor caracteristici individuale, nu pot bea cafea, la fel cum unii oameni nu pot mânca căpşuni, dar dar asta nu înseamnă că trebuie condamnată cafeaua sau căpşunile

Exploatându-se ipohondria unora şi sensibilitatea la cafea a altora, în ultimii ani au apărut pe piaţă o serie de aşa-zişi înlocuitori ai cafelei. Cei mai mulţi dintre înlocuitori s-au dovedit prin analize oficiale ale

guvernului ca având un deficit de alimente cu valoare nutritivă, şi doar presupuse virtuţi.

Cafeaua bună, prăjită cu atenţie şi preparată în mod corespunzător, este băutură naturală cu un efect tonic neegalat de nicio altă băutură naturală. Un stimulent pur, în condiţii de siguranţă, produs în laboratoarele mamei Natura, şi una din bucuriile de seamă al vieţii!

1. Etimologia cafelei

Istoria cuvântului cafea implică mai multe dificultăţi fonetice. Limbile europene au luat numele de la o băutură de original arabă din jurul anilor 1600, qahwah, nu direct, ci prin forma sa turcă, kahveh. Acest nu era numele plantei, ci a băuturii făcută din infuzie, fiind iniţial unul dintre numele utilizate pentru vin în arabă.

Sir James Murray, în New English Dictionary, spune că unele persoane au presupus că acest cuvânt este de origine străină, probabil din Africa, şi au crezut că are legătură cu numele Kaffa, un oraş din Shoa, sud-vestul Abisiniei, reputatul loc natal al plantei de cafea, dar nu există dovezi în acest sens, iar numele qahwah nu este dat de boabe sau de plantă, care se numeşte bunn, numele nativ în Shoa fiind būn.

Într-o contribuţie la simpozionul Notes and Queries cu privire la etimologia cuvântului cafea, din 1909, James Platt, Jr., nota:

"Forma turcă pare să fi fost scris kahvé, cu litera finală h nepronunţată niciodată. Sir James Murray atrage atenţia asupra existenţei a două tipuri europene, unul la fel ca şi cuvântul francez café, italian caffè, iar pe de altă parte asemănător cu cuvântul englez coffee, sau olandez koffie. El explică vocala o din a doua serie ca aparent reprezentând grupul au, ahv în turcă. Acest aspect pare nesprijinit de dovezi, iar v este deja reprezentat de ff, astfel încât în ipoteza lui Sir James coffee este ecgivalentul lui kahve, ceea ce este puţin probabil. Schimbarea de la a la o, în opinia mea, este mai bine reprezentată ca o apreciere imperfectă. Sunetul exact a lui ă în arabă şi în alte limbi orientale este cel al unui u în limba engleză, ca în "cuff." Acest sunet, relativ uşor pentru noi, este o mare piatră de încercare pentru alte naţiuni. Eu judec că olandezul koffie şi formele sale înrudite sunt încercări imperfecte de pronunţie a vocalei pe care autorii nu au putut-o înţelege. Este clar că tipul francez este mai corect. Germanii au corectat cuvântul lor koffee, pe care l-au luat din olandeză, în kaffee. Limbile scandinave au adoptat forma franceză. Mulţi probabil că se întreabă cum a ajuns grupul original hv să devină ff în cuvintele europene echivalente. Sir James Murray nu face nici o încercare de a rezolva această problemă."

Virendranath Chattopádhyáya, care a contribuit de asemenea la simpozionul Notes and Queries, a susţinut că hw din cuvântul arab qahwah devine uneori ff, şi uneori doar f sau v în traducerile europene, întrucât unele limbi, cum ar fi engleza, au accente silabice puternice, în timp ce alţii, precum francezii, nu au nici unul. Din nou, el arată că h-ul aspirat surd se aude în unele limbi, dar este greu perceptibil în altele.

Col. W.F. Prideaux, un alt colaborator, a susţinut că în limbile europene a ajuns o formă a cuvântului cafea cuvânt direct din limba arabă arabă qahwah, citând din Hobson-Jobson în sprijinul acestei teorii:

Chaoua în 1598, Cahoa în 1610, Cahue în 1615. În timp ce Sir Thomas Herbert (1638) prevede în mod expres că "se bea (în Persia) ... mai presus de toate celelalte, Coho sau Copha: numită de turci şi arabi Caphe şi Cahua. " Aici pronunțiile persană, turcă, și arabă sunt clar diferențiate.

Col. Prideaux apelează apoi, în calitate de martor pentru pronunţia anglo-arabă, la o persoană ale cărei argumentaţii nu erau disponibile când au fost scrise Noul dicţionar englez şi articolele Hobson-Jobson. Aceasta este John Jourdain, un marinar din Dorsetshire, al cărui Jurnal a fost tipărit de către Societatea Hakluyt în 1905. La 28 mai 1609, el înregistrează că "în după amiaza în care am plecat din Hatch (Al-Hauta, capitala districtului Lahej lângă Aden), şi am călătorit până la trei dimineaţa, şi apoi ne-am odihnit pe câmp până la trei ziua următoare, lângă o casă de cafea în deşert. " Pe 5 iunie grupul, care călătorea de la Hippa (Ibb), "intră în munţi, cămilele noastre fiind îmbrăcate, şi noi înşine chiar mai bine. Acest munte este numit Nasmarde (Nakīl Sumāra), unde creşte toată cafeaua." Mai departe a fost "un mic sat, unde se vindea cafea şi fructe. Seminţele acestei cafele este o bună afacere, întrucât sunt transportate la Marele Cairo şi toate celelalte locuri din Turcia şi Indii." Prideaux, cu toate acestea, menţionează că un alt marinar, William Revett, în jurnalul său (1609) spune, referindu-se la Mocha, că "Shaomer Shadli (şeicul Ali bin 'Omar esh-Shādil) a fost primul inventator al băuturii de cafea, fiind foarte stimat pentru aceasta. " Acest lucru îl face mai degrabă pe Prideaux să considere că pe coasta Arabiei, şi în oraşele comerciale, pronunţia persană era fost în vogă, în timp ce în interior, unde Jourdain a călătorit, englezul reproducea limba arabă.

Dl. Chattopádhyáya, discutând opiniile Col. Prideaux aşa cum au fost ele exprimate mai sus, a declarat:

Col. Prideaux se poate îndoi "dacă cinstitul marinar, scriind cuvântul în jurnalul său, a fost influenţat de principiile greu de înţeles ale fonetică enunţate" de către mine, dar el va admite că schimbarea de la kahvah la coffee este o schimbare fonetică, şi trebuie că se datorează funcţionării unui principiu fonetic. Omul de rând, atunci când încearcă să scrie un cuvânt străin în propria sa limbă, este handicapat considerabil de capacitatea sa fonetică moştenită şi dobândită. Şi, de fapt, dacă luăm citatele din "Hobson-Jobson," şi clasificăm diferitele forme ale cuvântului cafea în funcţie de naţionalitatea scriitorului, vom obţine rezultate foarte interesante.

Să luăm englezii şi olandezii în primul rând. În Scrisorile lui Danvers (1611), avem atât "coho pots" cât şi "coffao pots". Sir T. Roe (1615) şi Terry (1616) folosesc cuuvântul cohu. Sir T. Herbert (1638) foloseşte coho şi copha, Evelyn (1637), coffee, Fryer (1673) coho; Ovington (1690), coffee, şi Valentijn (1726), coffi. Iar de la cele două exemple date de colonelul Prideaux, vom vedea că Jourdain (1609) foloseşte cohoo, şi Revett (1609) cohoo

În cartea English Factories in India a lui Foster (1618-1621, 1622-1623, 1624-1629) apare următoarea evoluţie a cuvântului “cafea”: cowha (1619), cowhe, couha (1621), coffa (1628).

Pentru alte limbi, cea mai veche menţiune europeană este a lui Rauwolf, Alep, 573. El folosea forma chaube. Prospero Alpini (1580) folosea caova; Paludanus (1598) chaoua; Pyrard de Laval (1610) cahoa; P. Della Valle (1615) cahue; Jac. Bontius (1631) caveah, şi Journal d’Antoine Galland (1673) cave. Englezii foloseau anumite forme distincte, precum cohu, coho, coffao, coffao, copha, coffee, care diferă de transliterarea mai corectă din alte limbi.

În 1610 evreul portughez, Pedro Teixeira (în ediţia Societăţii Hakluyt a Călătoriilor sale) a folosit cuvântul kavàh.

Inferenţele din aceste forme de tranziţie par a fi:

1. Cuvântul şi-a găsit calea în limbile europene atât din turcă cât şi din limba arabă.

2. Formele în engleză (care au accent mai puternic pe prima silabă) au ŏ în loc de ă, şi f în loc de h.

3. Formele din alte limbi sunt neaccentuate şi nu au niciun h. Originalul v sau w (sau labializat u) este reţinut sau schimbat în f.

Se poate afirma, în consecinţă, că motivul principal pentru existenţa a două tipuri distincte de ortografie este omiterea lui h în limbile cu forma neaccentuată, şi conversia lui h în f în cazul accentului puternic în limbile cu forma accentuată. O astfel de transformare are loc adesea în turcă. De exemplu, silah dar în persană (care este o limbă cu forme foarte accentuate) devine zilif dar în limba turcă. În limbile din India, pe de altă parte, în ciuda faptului că formele aspirate sunt de obicei foarte clar pronunţate, cuvântul qăhvăh este pronunţat kaiva de clasele mai puţin educate, ca urmare a silabelor a fel de accentuate.

Din punctul de vedere al etimologilor francezi, Jardin opinează că, în ceea ce priveşte etimologia cuvântului cafea, oamenii de ştiinţă nu sunt de acord şi probabil că niciodată nu vor fi. Dufour spune că acest cuvânt este derivat din caouhe, un nume dat de turci la băutură preparată din seminţele de cafea. Chevalier d'Arvieux, consulul francez la Alet, Savary, şi Trevoux, în dicţionarul său consideră cuvântul cafea ca provenind din limba arabă, din cuvântul cahoueh sau quaweh, care înseamnă a da vigoare sau putere, pentru că, spune d'Arvieux, efectul său cel mai proeminent este de a fortifica şi întări. Tavernier combate această opinie. Moseley atribuie originea cafelei cuvântului kaffa. Sylvestre de Sacy, în Crestomanţia arabă [Pg 3], publicată în 1806, crede că cuvântul kahwa, sinonim cu makli, prăjit într-o sobă, ar putea fi foarte bine etimologia cuvântului cafea. D'Alembert, în dicţionarul său enciclopedic, scrie cuvântul sub forma caffé . Jardin ajunge la concluzia că oricare origine ar fi dintre aceste etimologii diferite, rămâne un fapt stabilit că

respecziovul cuvânt cafea provine de la un cuvant arab, fie că este vorba kahua, kahoueh, kaffa sau kahwa, şi că popoarele care au adoptat băutura au modificat cu toate cuvântul arab pentru a se potrivi pronunţiei lor. Acest lucru este demonstrat prin modul cum se scrie cuvântul în diferite limbi moderne:

Franceză, café; bretonă, kafe; germană, kaffee (arborele de cafea, kaffeebaum); olandeză, koffie (arborele de cafea, koffieboonen); daneză, kaffe; finlandeză, kahvi; maghairă, kavé; bohemiană, kava; poloneză, kawa; eomână, cafea; croată, kafa; sârbă, kava; rusă, kophe; suedeză, kaffe; spaniolă, café; bască, kaffia; italiană, caffè; portugheză, café; latină (ştiinţific), coffea; turcă, kahué; greacă, kaféo; arabă, qahwah (boabe de cafea, bun); persiană, qéhvé (boabe de cafea, bun); annamită, ca-phé; cambodgiană, kafé; Dukni, bunbund; Teluyan, kapri-vittulu; Tamil, kapi-kottai or kopi; canareză, kapi-bija; chineză, kia-fey, teoutsé; japoneză, kéhi; malayeză, kawa, koppi; abisiniană, bonn; Foulak, legal café; Sousou, houri caff; Marquesan, kapi; Chinook, kaufee; Volapuk, kaf; esperanto, kafva.

(Frumusețea de poveste a unui arbore de cafea în floare)

2. Istoria răspândirii cafelei

Istoria propagării plantei de cafea este strâns legată de aceea a istoriei timpurii a băutului cafelei. O cercetare atentă dezvăluie că majoritatea specialiştilor sunt de acord ca planta de cafea este indigenă din Abisinia, şi probabil, Arabia, unde se cultiva în toată zona tropicală. Prima menţiune sigură a proprietăţilor şi utilizării plantei este de la un medic arab spre sfârşitul secolului IX e.n., şi este rezonabil să presupunem că înainte de această dată planta creştea în sălbăticie în Abisinia şi, probabil, şi în Arabia. Dacă ar fi adevărat, aşa cum scrie Ludolphus, că abisinienii ieşeau din Arabia prin Etiopia, în antichitate, este posibil ca ei să fi adus cuei planta de cafea, dar trenuiesc creditaţi arabii pentru descoperirea şi promovarea utilizării băuturii şi, de asemenea, pentru promovarea plantei de cafea, chiar dacă au găsit-o în Abisinia şi au adus-o în Yemen.

Unii experţi cred că prima cultivare a cafelei în Yemen datează din anul 575, când invazia persană a pus capăt dpmniei etiopiene a lui Negus Caleb, care a cucerit ţara în 525.

Cu siguranţă descoperirea băuturii a dus la cultivarea plantei în Abisinia şi în Arabia, dar progresul a fost lent până în secolele XV şi XVI, atunci când se pare că planta de cafea a fost intens răspândită în ţinutul Yemen din Arabia. Arabii au fost secretoşi cu noua lor industrie profitabilă şi, pentru un timp, au reuşit să împiedice răspândirea acesteia în alte ţări, interzicând inclusiv transportul preţioaselor fructe de cafea afară din ţară, dacă acestea nu erau în prealabil cufundate în apă clocotită sau uscate, astfel încât să distrugă puterile lor de germinare. Eşecurie de a cultiva planta de cafea în alte ţări s-a datorat, de asemenea, şi faptului, descoperit ulterior, că seminţele îşi pierd repede puterea lor germinativă.

India

Cu toate acestea, nu a fost posibil să se supravegheze toate căile de transport, cu mii de pelerini călătorind către şi de la Mecca în fiecare an, şi deci nu pare a exista un oarecare adevăr în tradiţia indiană privind introducerea cultivării cafelei în sudul Indiei de către Baba Budan, un musulman pelerin, în 1600, deşi unii dconsideră că data este 1695. Tradiţia indiană spune că Baba Budan a plantat seminţele sale în apropiere de cabana construită pentru el la Chickmaglur în munţii din Mysore unde, în doar câţiva ani, descendenţii acestei plante s-au dezvoltat în umbra copacilor seculari ai junglei. Cea mai mare parte a plantelor cultivate de către nativii din Kurg şi Mysore par să fi venit de la Baba Budan. Englezii au ănceput să cultive cafeaua în India abia după 1840. Plantaţiile se întind acum din nordul extrem al lui Mysore până în Tuticorin.

Olanda

În ultima parte a secolului XVI, botanişti germani, italieni, şi olandezi, şi călătorii, s-au întors cu informaţii importante din Levant cu privire la noul produs şi băutură. În 1614 comercianţii olandezi întreprinzători au început să examineze posibilităţile de cultivare şi comercializare a cafelei. În 1616 o fabrica de cafea a fost transportată cu succes de la Mocha în Olanda. În 1658 olandezii au început cultivarea de cafea în Ceylon, deşi se spune că arabii au adus planta pe insulă înainte de 1505. În 1670 a fost făcută o încercare de a cultiva cafea pe teritoriul european, la Dijon, Franţa, dar rezultatul a fost un eşec.

În 1696, la instigarea lui Nicolaas Witsen, atunci primarul din Amsterdam, Adrian Van Ommen, comandantul de la Malabar, India, a expediat din Kananur, Malabar, în Java, primele plante de cafea introduse în insulă. Ele au fost cultivate din seminţe de cafea arabică adusă la Malabar din Arabia. Au fost plantate de către Guvernatorul General Willem van Outshoorn pe moşia Kedawoeng lângă Batavia, dar ulterior au fost pierdute datorită cutremurelor şi inundaţiilor. În 1699 Zwaardecroon Henricus a importat câteva resturi de arbori de cafea din Malabar în Java. Acestea au fost un mare succes, şi au devenit strămoşii tuturor cafelor din Indiile de Est olandeze. Olandezii au preluat apoi conducerea în propagarea plantei de cafea.

În 1706 s-au primit primele mostre de cafea Java, şi un arbore de cafea cultivat în Java, la Amsterdam, în grădinile botanice. Multe plante au fost apoi propagate de seminţele produse în grădinile din Amsterdam, şi acestea au fost distribuite la unele dintre cele mai cunoscute grădini botanice şi sere private din Europa.

În timp ce olandezii au extins cultivarea plantei de cafea în Sumatra, Celebes, Timorul de Est, Bali, precum şi alte insule din Indiile olandeze, francezii au încercat să introducă cultivarea cafelei în coloniile lor. Mai multe încercări au fost făcute pentru a transfera plante tinere de la

Amsterdam din grădinile botanice în grădina botanică din Paris, dar toate au fost eşecuri.

Cu toate acestea, în 1714, ca urmare a negocierilor încheiate între guvernul francez şi municipalitatea din Amsterdam, o plantă tânără şi energică de aproximativ cinci metri a fost trimisă la Ludovic XIV la Chateau de Marly, de către primarul din Amsterdam. În ziua următoare, ea a fost transferată la Jardin des Plantes din Paris, unde a fost primită cu ceremonii adecvate de Antoine de Jussieu, profesor de botanică aflat la conducerea instituţiei. Acest copac a fost destinat să fie precursorul celor mai multe cafele din coloniile franceze, precum şi a celor din America de Sud, America Centrală şi Mexic.

Legenda Căpitanului Gabriel de Clieu

(Căpitanul de Clieu face cunoscută băutura sa cu apă și plante de cafea adusă în Martinica)

Două încercări nereușite au fost făcute pentru a transporta în Antile plantele cultivate din semințele copacului prezentat lui Ludovic XIV, dar onoarea succesului final a fost câștigată de un tânăr din normand, Gabriel Mathieu de Clieu, un ofițer de marină care servea în acel moment în calitate de căpitan de infanterie în Martinica. Povestea succesului lui de Clieu este capitolul cel mai romantic din istoria propagării plantei de cafea.

Afacerile sale personale chemându-l în Franţa, de Clieu a conceput ideea de a utiliza cursa de întoarcere pentru a introduce cultivarea cafelei în Martinica. Prima dificultate consta în obţinerea mai multor plante care apoi să fie cultivate in Paris, o altă dificultate fiind depăşită prin mijlocirea lui de Chirac, medic regal, sau, în conformitate cu o scrisoare scrisă de de Clieu însuşi, prin birourile binevoitoare ale unei doamnă de calitate pe care de Chirac nu a putut să o refuze. Plantele selectate au fost ţinute la Rochefort de Bégon, comisar al departamentului, până la plecarea lui de Clieu pentru Martinica. În ceea ce priveşte data exactă a sosirii lui de Clieu la Martinica cu plantele de cafea, există mai multe opinii divergente. Unele autorităţi consideră data ca fiind 1720, altele 1723. Jardin sugerează că diferenţa în dateă poate apărea de la de Clieu care, printr-o perseverenţă demnă de laudă, a făcut călătoria de două ori. Prima dată, conform lui Jardin, plantele au murit, dar a doua oară de Clieu a plantat seminţele atunci când a părăsit Franţa şi acestea au supravieţuit, întrucât acesta ar fi udat plantele cu raţia lui săracă de apă pentru a le păstra în viaţă. Nicio referire la o călătorie precedentă nu se face de către de Clieu în numele său, conform unei scrisori din Année Littéraire în 1774. De asemenea, există o diferenţă de opinie cu privire la faptul că de Clieu ar fi ajuns cu una sau trei plante. El însuşi spune "una" în scrisoarea menţionată.

Potrivit datelor cele mai de încredere, de Clieu s-a îmbarcat la Nantes, în 1723. El a ascuns planta sa preţioasă într-o cutie acoperită cu o rama de sticla pentru a absorbi razele de soare şi, astfel, să păstreze mai bine căldura înmagazinată, pentru zile cu nori. Printre pasageri, o persoană, invidioasă pe tânărul ofiţer, a făcut tot ce a stat în puterea sa pentru a obţine pentru ea însăşi gloria succesului. Din fericire, tentativa lui nu a avut efectul scontat.

"Este inutil", scrie de Clieu în scrisoarea sa către Année Littéraire, "să povestesc în detaliu grija infinită pe care am fost obligat să o revers asupra acestei plante delicate în timpul unei călătorii lungi, şi dificultăţile pe care le- am întâmpinat în salvarea ei din mâinile unui om care, în mod josnic, gelos pe bucuria pe care eram pe punctul de a o gusta, prin a servi ţara mea, şi fiind în imposibilitatea de a mă lipsi de această plantă de cafea, a încercat să o rupă."

Nava care a transportat pe de Clieu a fost o navă comercială, şi multe au fost dificultăţile întâmpinate de pasageri şi echipajul. Abia scăpată de un

corsar din Tunis, nava a fost ameninţată de o furtună violentă, dar au ajuns în cele din urmă într-o zonă calmă care s-a dovedit mai înspăimântătoare decât toate celelalte probleme de până atunci. Apa potabilă era aproape epuizată, iar ceea ce a rămas a fost raţionalizată pentru restul călătoriei.

"Peste o lună am fost obligat să împart mica raţie de apă atribuită mie cu planta de cafea în care îmi pusesem speranţele mele cele mai mari, şi care a fost sursa mea de bucurie." Multe poveşti au fost scrise şi cântece au fost cântate slăvind acest sacrificiu generos care a făcut nemuritor numele de Clieu.

Ajuns în Martinica, de Clieu a plantat planta sa preţioasă pe proprietatea sa din Prêcheur, unul dintre cantoanele de pe insulă, unde, spune Raynal, "s-a înmulţit cu o rapiditate extraordinară şi a avut succes." Din răsadurile acestei plante provin cele mai multe dintre plantele de cafea ale Antilelor. Prima recoltă a fost obţinută în 1726.

(Omar şi miraculoasa pasăre a cafelei)

De Clieu descrie sosirea lui, după cum urmează:

”Ajuns acasă, prima mea grijă a fost să stabilizez planta, în zona din grădina mea cea mai favorabilă pentru creşterea acesteia . Deşi ţinută la vedere, m-am temut de multe ori să nu fie furată, şi am fost în cele din urmă obligat să o înconjur cu spini şi să angajez un paznic pentru ea, până când a ajuns la maturitate ... această plantă preţioasă, care mi-a fost cu atât mai dragă cu cât a trebuit să înfrunt o serie de pericole şi mi-am făcut o mulţime de griji pentru ea.”

Astfel mica plantă străină a prosperat într-o ţară îndepărtată, păzită zi şi noapte de sclavi credincioşi. O plantă atât de mică să producă în cele din urmă toate bogăţiile insulelor Indiei de Vest şi regiunilor limitrofe Golfului Mexic! Ce lux, ce viitoare plăceri şi delectări, rezultate din acest mărunt talent lăsat în grija unui om de o rară viziune şi simpatie, intelectual fin, încărcat de spiritul adevăratei dragoste pentru semenii săi! Sunt extrem de rari oamenii în întreaga istorie care să fie capabili de o faptă bună făcută prin sacrificiu pentru a servi întreaga umanitate .

De Clieu descrie astfel evenimentele care au urmat rapid după introducerea cafelei în Martinica, cu referire în special la cutremurul din 1727:

”Succesul a depăşit speranţele mele. Am adunat aproximativ două kilograme de seminţe pe care le-am distribuite printre toţi cei care m-am gândit că ar fi cei mai capabili să aibă grijă de plante pentru prosperitatea lor.

Prima recoltă a fost foarte abundentă, cu cea de a doua a fost posibil să extind şi mai mult cultivarea, dar ceea ce a favorizat multiplicarea cel mai mult a fost faptul că doi ani după aceea toţi copacii de cacao din ţară, care au fost principala resursă şi ocupaţie a locuitorilor din zonă, au fost dezrădăcinaţi şi distruşi total de furtuni groaznice însoţite de o

inundaţie care a scufundat toata zona în care erau plantaţi aceşti copaci, teren care a fost imediat ocupat de plantaţiile de cafea de către localnici. Acestea au crescut formidabil şi ne-au permis să trimitem plante la Santo Domingo, Guadelupa, precum şi pe alte insule adiacente, de atunci acestea fiind cultivate cu succes ."

Prin 1777 erau 18.791.680 arbori de cafea în Martinica.

De Clieu s-a născut în Angléqueville - sur - Saane, Seine - Inférieure (Normandia), în 1686 sau 1688. În 1705 el a fost cadet pe o navă.. În 1718 a devenit Cavaler al St Louis, în 1720 a fost făcut căpitan de infanterie, în 1726 maior de infanterie, în 1733 a fost numit locotenent de navă, în 1737 a devenit guvernator în Guadelupa, în 1746 a fost căpitan de vas, în 1750 a fost numit comandant de onoare al Ordinului St Louis, în 1752 s-a retras cu o pensie de 6.000 de franci , în 1753 a reintrat în serviciul naval, în 1760 s-a retras din nou, cu o pensie de 2000 de franci .

În 1746 de Clieu s-a întors în Franţa, a fost prezentat lui Ludovic al XV-lea de către ministrul de marină, Rouille de Jour, ca "un ofiţer distins căruia coloniile, precum şi însăşi Franţa, şi comerţul în general, îi sunt îndatorate pentru cultivarea cafelei."

Rapoarte regale din 1752 şi 1759 amintesc că prima industrie a cafelei s-a dezvoltat în Martinica, şi că De Clieu a fost distins pentru zelul său dezinteresat. În Mercure de France din decembrie 1774, a apărut următorul necrolog:

"Gabriel d'Erchigny de Clieu, fostul căpitan şi comandant de onoare al Ordinului Regal şi Militar din Saint Louis, a murit la Paris pe 30 noiembrie în al 88-lea an al vieţii sale."

O notificare privind moartea sa a apărut, de asemenea, în Gazette de France din 5 decembrie 1774, o onoare rară în ambele cazuri.

Un istoric francez, Sidney Daney, a scris că De Clieu a murit în sărăcie, la St Pierre, la vârsta de 97 de ani, dar aceasta trebuie să fie o eroare, deşi nu apare nicăieri că la moartea sa el ar fi fost bogat. Daney spune:

Acest om generos a primit ca unică răsplată, pentru faptele sale nobile, satisfacţia de a vedea că această plantă, pentru a cărei conservare a arătat atât de mult devotament, prosperă în Antile. Ilustrul De Clieu este printre cei cărora Martinica îi datorează o reparaţie uriaşă.

(Kaldi şi caprele sale dansând - Legendara descoperire a băuturii de cafea - Desen aparţinând unui artist francez modern)

Daney spune, de asemenea, că în 1804 a existat o mişcare în Martinica pentru a ridica un monument pe locul unde De Clieu a cultivat prima sa plantă de cafea, dar că această iniţiativă nu s-a finalizat.

Pardon , în lucrarea sa La Martinique, spune:

"Onoare acestui om curajos! El a meritat-o de la toţi oamenii din cele două emisfere. Numele lui este demn de un loc lângă cel al lui Parmentier, care a adus în Franţa cartofi din Canada. Aceşti doi oameni au făcut un serviciu imens omenirii, iar memoria lor nu ar trebui să fie uitată, dar vai ! Îşi mai aminteşte cineva de ei?"

Tussac, în Flora de las Antillas, scriind despre De Clieu, spune: "Chiar dacă nu s-a ridicat niciun monument pentru acest călător care a adusa servicii omenirii, numele său ar trebui să rămână gravat în inima fiecărui colonist."

În 1774 Année Littéraire a publicat un lung poem în onoarea lui De Clieu. În Gazette de France din 12 aprilie 1816, citim că D-l Donns, un olandez bogat şi un cunoscător de cafea, a onorat pe De Clieu pictând pe un serviciu de porţelan toate detaliile călătoriei sale şi rezultate sale fericite . "Am văzut cupe", spune scriitorul, "care oferă mai multe detalii şi inscripţii în latină".

Sinura referire la De Clieu în Martinica este grădina botanică de la Fort de France, care a fost deschisă în 1918 şi dedicată lui De Clieu , "a cărui memorie a fost prea mult timp lăsată în uitare."

În 1715 cultivarea cafelei a fost introdusă pentru prima dată în Haiti şi Santo Domingo. Mai târziu au fost introduse plante mai rezistente din Martinica. În 1715-1717 Compania franceză a Indiilor a introdus cultivarea plantei în Insula de Bourbon (în prezent Réunion), cu ajutorul unui căpitan de vas pe nume Dufougeret - Grenier de la St Malo. A mers atât de bine încât nouă ani mai tarziu insula a început să exporte cafea .

Olandezii au adus introdus cultivarea cafelei la Surinam în 1718. Prima plantaţie de cafea din Brazilia a demarat la Pará, în 1723, cu plante

aduse din Guyana Franceză, dar nu a fost un succes. Englezii au adus planta în Jamaica în 1730. În 1740 misionarii spanioli introduc cultivarea cafelei în Filipine din Java. În 1748 Don José Antonio Gelabert a introdus cafeaua în Cuba, aducând semințele din Santo Domingo. În 1750, olandezii extind cultivarea plantei în Celebes. Cafeaua a fost introdusă în Guatemala prin anii 1750-1760. Cultivarea intensivă în Brazilia se datorează eforturilor inițiale din coloniile portugheze din Pará și Amazonas, în 1752. Porto Rico a început cultivarea cafelei aproximativ în 1755. În 1760 João Alberto Castello Branco a adus la Rio de Janeiro un arbore de cafea din Goa, India Portugheză. S-a răspândit vestea că solul și clima din Brazilia sunt special adaptate pentru cultivarea de cafea. Molke, un călugăr belgian, a prezentat niște semințe la mănăstirea capucină de la Rio, în 1774. Mai târziu, episcopul de la Rio, Joachim Bruno, a ajuns cultivator al plantei și a încurajat propagarea ei în Rio Minas, Espirito Santo, și São Paulo. Călătorul spaniol Don Francisco Xavier Navarro este creditat cu introducerea cafelei în Costa Rica din Cuba, în 1779. În Venezuela, industria cafelei a început în apropiere de Caracas, de la un preot, José Antonio Mohedano, cu semințe aduse din Martinica în 1784.

Cultivarea de cafea în Mexic a început în 1790, cu semințe din Indiile de Vest. În 1817 Don Juan Antonio Gomez a instituit cultivarea intensivă în statul Vera Cruz. În 1825 cultivarea plantei a început în Insulele Hawaii cu semințe din Rio de Janeiro. După cum s-a menționat anterior, englezii au început să cultive cafea în India, în 1840. În 1852 cultivarea cafelei a început în Salvador cu plante aduse din Cuba. În anul 1878 englezii au început răspândirea cafelei în Africa Centrală britanică, dar abia din 1901 cultivarea cafelei a fost introdusă în Africa de Est britanică de la Réunion. In 1887 francezii au introdus planta în Tonkin, Indo - China. Cafeaua dezvoltată în Queensland, introdusă în 1896, a fost un succes de mică anvergură.

S-au făcut mai multe încercări de cultivare pe scară largă a cafelei și în sudul Statelor Unite, dar fără succes. Se crede, totuși, că condițiile topografice și climatice din California de Sud sunt favorabile pentru cultivarea ei.

3. Istoria timpurie a băuturii de cafea

Orientul Apropiat

Băutura de cafea s-a dezvoltat în perioada clasică a medicinei arabe, odată cu Rhazes (Abu Bakr Muhammad ibn Zakariya El Razi), care a urmat învățăturile lui Galen și a preluat ca idol pe Hipocrate. Rhazes (850-922) a fost primul care a tratat medicina într-un mod enciclopedic și, potrivit unor experţi, a fost primul scriitor care a menţionat cafeaua. El și-a asumat numele poetic de Razi pentru că era născut în orașul Raj din Irakul persan. A fost un mare filozof și astronom, iar la un moment dat a fost administrator de spital la Bagdad. A scris multe cărţi de medicină și chirurgie, dar lucrarea sa principală este Al - Haiwi, sau Continentul, o colecţie despre toate aspectele legate de vindecarea bolilor, de la Galen până în perioada în care a trăit.

Philippe Sylvestre Dufour (1622-1687) , un comerciant francez de cafea, filozof și scriitor, într- un tratat scris cu acurateţe despre cafea, ne spune (a se vedea prima ediţie a lucrării traduse din latină) că primul scriitor care a menţionat proprietăţile boabelor de cafea sub numele de bunchum a fost același Rhazes, "în secolul IX după naşterea Mântuitorului nostru", care (dacă este adevărat) a fost sursa de cunoaştere pentru cafea pentru mai mult de 1000 de ani. Robinson, cu toate acestea, este de părere că bunchum a însemnat altceva și nu a avut nimic de a face cu cafeaua. Dufour însuși, într- o ediţie ulterioară a Traitez Nouveaux et Curieux du Café (Haga , 1693), este înclinat să admită că bunchum ar fi fost o rădăcină și nu cafea. Cu toate acestea, el are grijă să adauge că nu există nicio îndoială că arabii ştiau de cafea încă din anul 800. Alţi specialişti, mai moderni, iau în calcul chiar secolul VI.

Wiji Kawih este menţionat într-o inscrupţie Kavi (Javan) din 856 î.e.n., și se crede că "supa de boabe" din lista lui David Tapperi de băuturi din Java (1667-1682), ar fi fost băutura de cafea.

În timp ce adevărata origine a băuturii de cafea s-ar putea să rămână ascunsă pentru totdeauna printre misterele Orientului violet, așa cum este văzut în legende și fabule, oamenii de știință au obținut fapte suficiente pentru a dovedi că băutura a fost cunoscut în Etiopia "din timpuri imemoriale," și există acolo multe aspecte care adaugă verosimilitate arațiunii lui Dufour. Acest prim prinţ al comercializării cafelei, poliglot și manierat, a considerat că meseria de comerciant nu este incompatibilă cu cea de autor, mergând chiar mai departe și spunând că în unele lucruri (de exemplu, cafeaua) comerciantul ar putea fi chiar mai bine informat decât un filozof.

Considerând că prin bunchum Rhazes înţelege cafea, planta și băutura de cafea trebuie să fi fost cunoscute generaţiilor imediate, și acest lucru, într-adevăr, pare a fi indicat prin trimiteri similare în scrierile lui Avicenna (Ibn Sina), medicul mahomedan și filozof care a trăit între 980-1037.

Rhazes, în ciudata limba a lui Dufour, ne asigură că "bunchum (cafeaua) este fierbinte și uscată și foarte bună pentru stomac." Avicenna explică proprietățile medicinale și utilizarea boabelor de cafea (bon sau bunn) care, de asemenea, necesită bunchum , astfel:

”În ceea ce privește alegerea acesteia, de culoarea lămâiei, deschisă la culoare, și cu un miros bun, este cea mai bună albă și cu grutate cât mai mică. Este fierbinte și uscată la început și, după alții, rece la început. Aceasta întărește membrele, curăţă pielea, și reduce umiditatea de suv ea, și dă un miros excelent întregului corp.”

La început arabii numeau boabele și pomul din care se obţineau, bunn, iar băutura, bunchum. A. Galland (1646-1715), orientalist francez, primul care a analizat și tradus din limba arabă manuscrisul Abd-al-Kâdir, cel mai vechi document existent care vorbește de originea cafelei, observă că Avicenna vorbește despre bunn, sau cafea, la fel ca și Prospero Alpini și Veslingius (Vesling). Bengiazlah, un alt medic mare, contemporan cu Avicenna, menţionează de asemenea cafeaua despre care, spune Galland, se poate vedea că suntem datori medicilor pentru descoperirea cafelei, ca și în cazul zahărului, ceaiului și ciocolatei.

Rauwolf (mort în 1596) , medic german și botanist, şi primul european care menţionează cafeaua, a făcut cunoștință cu băutura la Alep, în 1573, și spune modul în care băutura a fost pregătită de către turci:

”În aceeaşi apă ei pun un fruct numit Bunnu care, în măreția, forma și culoarea sa, seamănă cu un fruct de myrica, înconjurat de două cochilii subţiri care, așa cum m-au informat, sunt aduse din Indii. Dar acestea au în ele două boabe galbene în două celule diferite și, în plus, semănând exact ca virtute, aspect, și nume cu Bunchum a lui Avicenna și Bunco a lui Rasis ad Almans. De aceea eu le consider ca fiind aceleaşi.”

În traducerea Dr. Edward Pocoke (Oxford, 1659), a lucrării The Nature of the Drink Kauhi, sau Coffee, and the Berry of which it is Made, Described by an Arabian Phisitian, citim:

”Bun este o plantă din Yaman [Yemen], care este plantată în Adar, și încolțește și este recoltată în Ab. Este vorba despre o înălțime de cca 45 cm, cu o tulpină de grosimea degetului. Din aceste flori albe rezultă un fruct ca o nucă mică dar care, uneori, seamănă cu fasolea, și atunci când este cojită se desparte în două. Cea mai bună este când este grea și galbenă, iar cel mai rău caz este când este neagră. Este caldă în primul rând, și apoi uscată. De obicei se consideră a fi rece și uscată, dar nu este așa. Întrucât este amară, și tot ce este amar este fierbinte.

Că ceea ce face să fie rece este grosimea acesteia. În timpul verii, din experiență s-a constatat că ajută la uscarea răcelilor, şi a tusei, și deschide obstruziunile, și la provocarea urinei. Este acum cunoscut sub numele de Kohwah. Atunci când este uscat și bine aburit, ajută la efervescenţa sângelui, și este bun împotriva poxelor mici și rujeolei, și a coșurilor însângerate. Dar produce dureri de cap vertiginoase, și duce la slăbire puternică, şi insomnie, și reduce pofta de mâncare, și , uneori, duce la melancolie.

Unii o beau pentru energie, sau într-o discuţie prietenească, şi are şi alte proprietăţi pe care le-am menţionat, fiind folosită de unii cu untdelemn de fistic, și unt. Unii o bea cu lapte, dar este o eroare, datorită pericolului de lepră."

Dufour concluzionează că boabele de cafea din comerţ sunt la fel ca bunchum (bunn), descris de Avicenna, și bunca (bunchum) al lui Rhazes. Aici el este de acord, aproape cuvânt cu cuvânt, cu Rauwolf, neindicând nicio schimbare în opinii printre învăţat timp de o sută de ani.

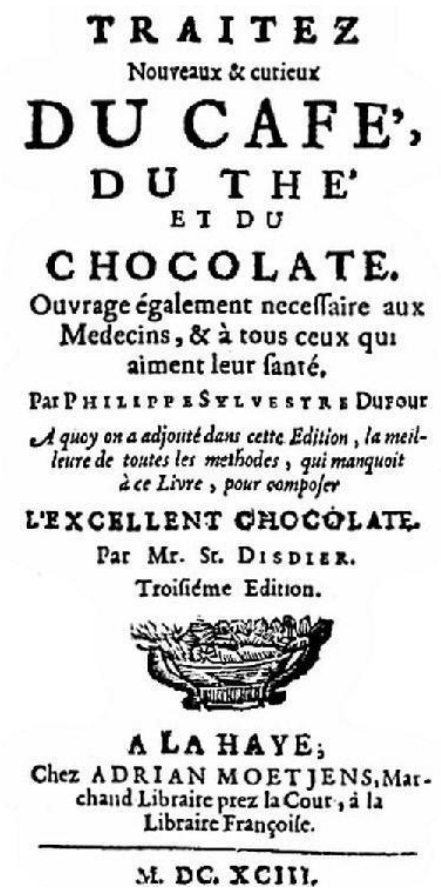
Christopher Campen crede că Hipocrate, părintele medicinei, ştia de și folosea cafea.

Robinson, comentând adoptarea timpurie a cafelei în medicină, consideră că a fost o greșeală din partea medicilor arabi, și că a dus la prejudiciul care a cauzat cafeaua să fie considerată ca un drog puternic în loc de o simplă și răcoritoare băutură.

Homer, Biblia, şi cafeaua

În scrierile greceşti şi romane timpurii nu se menţionează nici planta de cafea, nici vreo băutură făcută din fructe de padure. Pietro Delia Valle (1586-1652), cu toate acestea, susţine că nepenthe, despre care Homer spune că Elena a adus-o cu ea din Egipt, şi care a pe care o folosea pentru alinarea durerilor, nu era nimic altceva decât cafea amestecată cu vin. Acest lucru este contestat de către M. Petit, un medic binecunoscut de la Paris, care a murit în 1687. Mai mulţi autori britanici de mai târziu, printre care poetul Sandys, Burton, şi Sir Henry Blount, au sugerat probabilitatea ca "supa neagră" a lacedemonienilor să fie cafea.

George Paschius, în tratatul său latin Noi descoperiri efectuate din perioada antică, tipărit la Leipzic în 1700, spune că el crede este vorba de cafea atunci când se vorbeşte de cele cinci măsuri de grâu prăjit incluse printre cadourile Abigail aduse lui David pentru a-i potoli mânia, după cum se spune în în Biblie, 1 Samuel, XXV, 18. Vulgata traduce cuvintele ebraice ssein kali prin sata polentea, care semnifică grâu, prăjit sau uscat prin foc.


TRAITEZ
Nouveaux & curieux
DU CAFE',
DU THE'
ET DU
CHOCOLATE.
Ouvrage également necessaire aux Medecins, & à tous ceux qui aiment leur santé.
Par PHILIPPE SYLVESTRE DUFOUR
A quoy on a adjouté dans cette Edition, la meilleure de toutes les methodes, qui manquoit à ce Livre, pour composer
L'EXCELLENT CHOCOLATE.
Par Mr. St. DISDIER.
Troisiéme Edition.
A LA HAYE;
Chez ADRIAN MOETJENS, Marchand Libraire prez la Cour, à la Libraire Françoise.
M. DC. XCIII.

Pierre Étienne Louis Dumant, pastor protestant elveţian şi autor, este de părere că este vorba de cafea (şi nu de linte, aşa cum alţii au presupus) în cazul supei roşii pentru care Esau şi-a vândut dreptul de întâi născut. De asemenea, grâul prăjit pe care Boaz a ordonat să i se ofere lui Ruth a fost, fără îndoială, boabe de cafea.

Dufour menţionează ca o posibilă obiecţie faţă de cafea, că "utilizarea şi consumul boabelor de cafea au fost până acum interzise de Pitagora", şi sugerează că boabele de cafea din Arabia sunt ceva diferit.

Scheuzer, în cartea sa Fizica sacră, spune că "turcii şi arabii fac, cu boabele de cafea, o băutură care poartă acelaşi nume, şi multe persoane folosesc ca un substitut făina de orz prăjit." De aici aflăm că înlocuitorul de cafea este aproape la fel de vechi ca şi cafeaua în sine.

Legende

Există mai multe tradiţii mahomedane care au persistat de-a lungul secolelor, pretinzând pentru “credincioşi” onoarea şi gloria primei utilizări a cafelei ca băutură. Una dintre acestea spunecă aproximativ în 1258 î.e.n., şeicul Omar, un discipol de Sheik Abou’l Hasan Schadheli, patronul şi fondatorul legendar al Mocha, a descoperit din întâmplare băutura de cafea la Ousab în Arabia, unde fusese exilat pentru pe probleme morale.

Fiindu-i foame, el şi adepţii săi au fost nevoiţi să se hrănească cu fructe de pădure care creşteau în jurul lor. Şi apoi, conform cronicii arabe a credincioşilor din Biblioteca Naţională din Paris, “neavând nimic de mâncare afară de cafea, au luat cafea și au fiert-o într-o cratiță și au băut-o din decoct.” Foștii pacienți din Mocha care au căutat pe bunul medic – preot în lăcaşul său din Ousab, ca leac pentru vindecarea bolile lor, au primit o parte din acest decoct, cu efect benefic. Ca urmare a poveștilor despre proprietățile sale magice, adus înapoi în oraș, seicul Omar a fost invitat să se întoarcă în triumf la Mocha, unde guvernatorul a construit o mănăstire pentru el și tovarășii săi.

O altă versiune a acestei legende orientale spune precum urmează:

”Dervişul Hadji Omar a fost condus de către duşmanii săi din Mocha în deşert, unde se preconiza că va muri de foame. Acest lucru, fără îndoială, ar fi avut loc dacă acesta nu şi-ar fi luat inima în dinţi pentru a gusta unele fructe de pădure ciudate pe care le-a găsit crescând pe un arbust. Deşi păreau a fi comestibile, erau foarte amare, şi el a încercat să îmbunătățească gustul prăjindu-le. Şi aşa erau greu de digerat, astfel încât a încercat să le înmoaie cu apă. Fructele de padure păreau să rămână la fel de rele ca și înainte, dar lichidul colorat în maro, pe care Omar l-a băut, conţinea substanţele nutritive ale fructelor de pădure. A rămas uimit de modul în care bîutura îl energiza, și îi ridica moralul scăzut. Mai târziu, când s-a întors la Mocha, mântuirea sa a fost

considerată un miracol. Băutura care l-a ajutat a ajuns la modă, şi Omar însuşi a fost făcut sfânt.”

O versiune populară şi mult citată privind descoperirea cafelei de către Omar bazată pe manuscrisul Abd – al – Kadir, este următoarea:

”În anul Hegira 656, molahul Schadheli a mers într-un pelerinaj la Mecca. Ajungând la muntele de smaralde (Ousab), el a apelat la discipolul său Omar spunându-i: “Voi muri în acest loc. Atunci când sufletul meu va pleca mai departe, o persoană mascată îţi va apărea. Nu ezita să execuţi ordinul pe care el ţi-l va da.”

Venerabilul Schadheli murind, Omar a văzut în mijlocul nopţii un spectru gigantic acoperit de un văl alb.

” Cine eşti tu ?” l-a întrebat el.

Fantoma a dat pe spate vălul, și Omar a văzut cu surprindere pe Schadheli, crescut de zece coți după moartea sa. Molahul a săpat în pământ, şi apa a apărut în mod miraculos. Spiritul profesorului său i-a poruncit lui Omar să umple un bol cu apă și să continue să meargă pe drumul său și să nu se oprească până când nu va ajunge la locul unde apa se va opri din mișcare.

“Acolo”, a adăugat el, “te aşteaptă un destin măreţ.”

Omar a început călătoria sa. Ajungând la Mocha, în Yemen, a observat că apa ajunsese imobilă. Aici a trebuie să se oprească.

Frumosul sat Mocha a fost apoi devastat de ciumă. Omar a început să se roage pentru cei bolnavi și, întrucât omul sfânt era aproape de

Mahomed, mulţi s-au vindecat prin rugăciunile sale.

Ciuma între timp progresa, fiica regelui din Mocha s-a îmbolnăvit, și tatăl ei a dus-o la casa de derviș care a vindecat -o. Dar întrucât această tânără prințesă era de o frumusețe rară, după ce s-a vindecat, dervișul bun a încercat să o ia cu el. Regelui nu i-a plăcut aceasta. Omar a fost condus afară din oraș și exilat pe muntele Ousab, cu plante medicinale pentru mâncare și o peșteră pe post de casă.

"Oh, Schadheli, stăpânul meu drag", a strigat nefericitul Dervish într-o zi, "dacă lucrurile care mi s-au întâmplat mie la Mocha mi-au fost destinate, a meritat efortul de a-mi da un castron pentru a veni aici?"

Pentru aceste plângeri doar, s-a auzit imediat un cântec de o armonie incomparabilă, și o pasăre cu un penaj minunat a venit să se odihnească într-un copac. Omar a sărit repede spre mica pasăre care cânta atât de bine, dar apoi a văzut pe ramurile copacului numai flori și fructe. Omar pus mâna pe fructe, și a constatat că erau delicioase. Apoi, el și-a umplut buzunarele mari cu ele și s-a întors la peștera sa. În timp ce se pregătea să fiarbă câteva plante pentru cina lui, i-a venit ideea de a substitui această supă tristă cu o parte din fructele recoltate. Din ea a obținut o băutură savuroasă și parfumată, cafeaua."

Jurnalul italian al savanților, o publicație italiană pentru anul 1760, spune că doi călugări, Scialdi și Ayduis, au fost primii care au descoperit proprietățile cafelei, și pentru acest motiv au fost considerați sfinți, și au fost ținta unor rugăciuni speciale. "Nu a fost acest Scialdi identic cu Schadheli Sheik?" întreabă Jardin.

Cele mai populare legende atribuie descoperirea băuturii unui păstor arab în Egiptul de Sus, sau Abisinia, care s-a plâns starețului unei mănăstiri vecine că caprele încredințate în grija lui au devenit neobișnuit de jucăușe după consumul de fructe de padure ale unor arbuști. Abatele, după ce a observat faptul, a hotărât să încerce virtuțile fructelor de padure pe el însuși. El a fost cuprins, de asemenea, de o bucurie inedită. În consecință, el a să fiarbă fructele, iar rezultatul să fie

băut de către călugării săi, care ulterior nu au mai avut nicio dificultate în a rămâne treji în timpul serviciilor religioase de noapte. Massieu Abbé, în poemul său, Carmen Caffaeum, celebrează evenimentul în una din poeziile sale.

Potrivit legendei, ştirea despre "mănăstirea trează" s-a răspândit rapid, iar boabele magice au ajuns curând "să fie solicitate în toată împărăţia şi, în timp, şi alte naţiuni şi provincii deâin Est au căzut de acord asupra utilizării acesteia."

Francezii au păstrat următoarea versiune pitorească din această legendă:

"Un cioban pe nume Kaldi a observat într-o zi că caprele sale, al căror comportament de până atunci fusese ireproşabilă, au ajuns să alerge în cele mai extravagante moduri. Venerabilul berbec, de obicei demn şi solemn, sărea ca un copil tânăr. Kaldi a atribuit această veselie anumitor fructe din care caprele ar fi mmâncat cu placere.

Povestea spune că bietul om avea inima grea şi, în speranţa că îl vor înveseli şi el puţin, a mâncat şi el din fructe. Experimentul a reuşit de minune. El a uitat de necazurile sale şi a devenit cel mai fericit cioban în Arabia cea fericită. Când caprele au început să danseze, ciobanul vesel s-a alăturat şi el acestei petreceri, cu un spirit admirabil.

Într-o zi, un călugăr s-a nimerit să treacă pe acolo şi s-a oprit surprins văzând un fel de bal. Ma multe capre executau piruete pline de viaţă, ca un grup de femei, în timp ce berbecul se legăna solemn, iar ciobanul alerga printre ele într-un dans pastoral excentric.

Călugărul uimit a întrebat de cauza acestei nebunii săltăreţe, şi Kaldi i-a spus de descoperirea sa preţioasă.

Acum , acest călugăr sărac avea o mare durere, întotdeauna adoarmea în mijlocul rugăciunilor sale, și s-a gândit că Mohammed, fără îndoială, i-a dezvăluit acest fruct minunat pentru a depăși somnolenta sa.

Evlavia nu exclude instinctele gastronomice. Călugării au uscat și fiert fructele ciobanului. Din acest amestec ingenios a rezultat cafeaua. Imediat toți călugării au început să bea cafea, pentru că i-a încurajat să se roage, și probabil că nu era nici neplăcută la gust."

(Arabul bând cafea; chinezul, ceai; și indianul, ciocolată)

În acele zile de început, se pare că băutura era preparată în două moduri, unul în care decocția se făcea din pulpa care înconjura boabele de cafea, iar celălalt chiar din boabe. Procesul de prajire a venit mai târziu, și este o îmbunătățire, în general, creditată la persani. Există dovezi că la începutul bisericii mahomedane au căutat un înlocuitor

pentru vinul interzis acestora de către Coran, atunci când au descoperit cafeaua. Cuvântul cafea în arabă, qahwah, este de asemenea utilizat pentru vin, şi mai târziu, când consumul de cafea a crescut atât de popular că ameninţa însăşi viaţa Bisericii în sine, această similitudine a fost confiscată de către biserică – liderii susţinâmd că interdicţia la vin se aplică, de asemenea, şi la cafea.

La Roque scria în 1715 că cuvântul arab cahouah semnifica la început doar vin, dar mai târziu a fost transformat într-un termen generic aplicat la toate tipurile de băuturi. "Deci, au existat într-adevăr trei tipuri de cafea, şi anume, vin, inclusiv toate băuturile alcoolice, băutura făcută din pulpa boabelor de cafea, Şi cea făcută din boabele de cafea."

Iniţial, băutura de cafea pare să fi fost un fel de vin făcut din fructe de cafea. În ţările unde se cultiva cafea, şi astăzi localnicilor le place să mănânce boabe de cafea prţjite, scuipând seminţele. Pulpa din jurul seminţelor de cafea (boabele) este plăcută la gust, are un gust dulceag, aromat, rapid şi fermentează rapid atunci când a sunt lăsate.

Încă o altă tradiţie spune cum băutura de cafea a fost relevată lui Mohamed însuşi de către îngerul Gabriel. Partizanii cafelei argumentează cu un pasaj din Coran care, spun ei, a prezis adoptarea cafelei de către adepţii Profetului:

Şi li s-a dat lor să bea un vin excelent, sigilat. Sigiliul său era din mosc.

Cele mai multe cercetări nu iau în considerare perioada dinainte de Rhazes, 200 ani după Mohammed, astfel încât nu există decât speculaţii sau presupuneri pentru a susţine teoria că aceasta a fost cunoscută de cei din vechime, în timpurile biblice. Cunoştinţele noastre despre ceai, pe de altă parte, antedatează erei creştine. Ştim de asemenea că ceaiul a fost cultivat intens şi impozitate sub dinastia Tang din China, 793 î.e.n., şi că negustorii arabi au aflat de el în secolul următor.

Prima dată sigură

În 1454 şeicul Gemaleddin Abou Muhammad Bensaid, Muftiu al Aden, supranumit Aldhabani, din Dhabhan, un oraş mic unde s-a născut, a luat la cunoştinţă despre virtuţile cafelei într-o călătorie în Abisinia. La întoarcerea sa la Aden, starea lui de sănătate a devenit precară şi, amintindu-şi de cafeaua pe care a văzut-o la conaţionalii săi în Abisinia, a cerut să i se aducă, în speranţa că îl va ajuta. El nu numai că s-a însănătoşit, dar, datorită calităţilor cafelei de a risipisomn ul, a aprobat folosirea băuturii printre dervişi, "care ar putea petrece noaptea în rugăciuni sau alte exerciţii religioase cu mai multă atenţie şi prezenţă de spirit."

Este foarte probabil că băutura de cafea a fost cunoscută în Aden înainte de şeicul Gemaleddin, dar aprobarea foarte învăţatului imam, pe care ştiinţa şi religia l-au făcut celebru, a fost suficientă pentru a iniţia o modă pentru băutura care s-a răspândit în întregul Yemen, şi de acolo în cele mai îndepărtate colţuri ale lumii. Într-un manuscris arab se spune că avocaţi, studenţi, precum şi turişti care călătoreau pe timp de noapte, artizani, şi alţii care lucrau pe timp de noapte, pentru a scăpa de căldura zilei, beau cafea, renunţând chiar la alte băuturi. Apoi a deveni populară, fiind făcută şi din frunzele unei plante numite khat sau cat (Catha edulis).

Şeicul Gemaleddin a fost asistat în activitatea sa de promovare a cafelei de Muhammed Alhadrami, un medic de mare reputaţie, născut în Hadramaut, Arabia Felix .

(Un buchet de fructe coapte)

O versiune recent descoperită și puțin cunoscută despre originea cafelei arată cum pot fi combinate caracteristicile atât ale tradiției Omar cât și povestea Gemaleddin de către un scriitor profesionist occidental:

”Spre mijlocul secolului al XV-lea, un sărac arab călătorea în Abisinia. Fiind slab și obosit, s-a oprit lângă o livadă. Pentru a face focul și a găti orezul, a tăiat un copac care s-a întâmplat să fie acoperit cu fructe de pădure uscate. Terminând de gătit și mâncat, călătorul a descoperit că aceste fructe de pădure pe jumătate arse sunt parfumate. A adunat o parte din ele și, strvindu-le cu o piatră, a constatat că aroma este mult mai puternică. În timp ce sw întreba ce e cu aceste fructe, a lăsat accidental substanța să cadă într-un vas de lut care conținea rezerva sa săracă de apă.

Miracol! Apa murdară s-a purificat. El a adus-o la gură, şi a văzut că era proaspătă şi plăcută la gust şi, după o scurtă pauză, călătorul a recuperat puterea şi energia necesară pentru a putea să-şi reia călătoria. Norocosul arab a adunat câte fructe de pădure a putut să ia cu el, şi a ajuns la Aden, unde a informat muftiul despre descoperirea sa. Acesta era un inveterat fumător de opiu, devenind dependent de ani de zile de aceste droguri otrăvitoare. A încercat o infuzie de fructe de pădure prăjite, şi a fost atât de încântat de recuperarea fostei sale puteri, încât în semn de recunoştinţă pentru acel copac el a numit băutura cahuha, care în arabă înseamnă "forţă"."

Galland, în analiza sa a manuscrisului arab menţionat deja mai sus, care ne-a furnizat informaţiile cele mai de încredere privind originea cafelei, critică pe Antoine Faust Nairon, profesor maronit de limbi orientale din Roma, care a fost autorul primului tratat scris special pentru cafea, pentru acceptarea legendelor referitoare la Omar şi păstorul de capre abisinian. El spune că sunt nevrednici de credinţă în calitate de fapte istorice, deşi are grijă să adauge că există ceva adevăr în povestea descoperirii de cafea de caprele etiopiene şi stareţul care a prescris utilizarea fructelor de pădure pentru călugării săi.

Pe fondul acestor detalii, Jardin ajunge la concluzia că numai din întâmplare s-au aflat proprietăţile cafelei, şi că arborele de cafea a fost transportat din zona sa nativă în Yemen, Mecca, şi eventual în Persia, înainte de a fi adus în Egipt.

Cafeaua, fiind astfel acceptată în Aden, a continuat să se fezvolte de atunci, fără întrerupere. Spre sfârşitul secolului al XV-lea (1470-1500) a ajuns la Mecca şi Medina, ca şi la Aden, adusă de dervişi, în acelaşi scop religios. În 1510 a ajuns la Grand Cairo în Egipt, unde dervişii din Yemen, care trăiesc într-un cartier separat, beau cafea în nopţile în care intenţionau să petreacă în devoţiune religioasă. Ei o păstrau într-un vas mare de lut roşu – fiecare la rândul său primind, cu respect, de la superiorul lor, câte o porţie într- un castron mic, în timp ce îşi spuneau rugăciunile.

După dervişi, vasul a fost transmis membrilor congregaţiei. În acest fel cafeaua a ajuns să fie asociată cu ritualurile de cult, "neexistând nico

ceremonie religioasă în public şi niciun festival solemn fără cafea.”

Între timp, locuitorii din Mecca au devenit atât de mândri de băutură încât, indiferent de asociaţiile religioase, au făcut din ea o băutură seculară băută în public în kaveh kanes, primele cafenele. Aici se adunau membrii comunităţii pentru a bea cafea, să joace şah şi alte jocuri, pentru a discuta ştirile zilei, şi să se amuze cu cântece, dans, şi muzică, spre deosebire de rigizii mahomedani, scandalizaţi de astfel de spectacole. În Medina şi la Cairo, de asemenea, cafeaua a devenit la fel de obişnuită ca şi la Mecca şi Aden.

(Flori, fructe şi frunze)

Prima persecuţie

În timp, pioşii mahomedani au început să dezaprobe utilizarea cafelei de către oameni. Şi asta, întrucât cafeaua ajunsese unul dintre cele mai bune adjuvante psihologice ale religiei lor. De asemenea, bucuria de a trăi, care ajuta la eliberarea psihică a celor care frecventau cafenelele, au întărit argumentele sociale, politice şi religioase, ceea ce a dus la tulburări sociale frecvente. Disensiuni au apărut chiar şi printre clerici. Ei s-au împărţit în tabere pro şi contra cafelei. Legea Profetului pe tema vinului a fost diferit interpretată ca aplicându-se şi la cafea.

Cam în această perioadă (1511), Kair Bey a fost guvernator la Mecca pentru sultanul Egiptului. El pare să fi instituit o disciplină strictă, dar se pare că era un lamentabil ignorant privind condiţiile viaţa supuşilor săi. Când părăsea moschee într-o seară, după rugăciuni, s-a simţit jignit să vadă într-un colţ o firmă pentru băutorii de cafea care se pregăteau să petreacă noaptea în rugăciune. Primul lui gând a fost că au băut vin, şi mare i-a fost uimirea când a aflat ce era de fapt lichidul şi cât de obişnuită era utilizarea acestuia în întreg oraşul. Investigaţiile ulterioare l-au convins că indulgenţa în acceptarea acestei băuturi determină bărbaţii şi femeile la iniţiative extravagante interzise de lege, şi aşa sa hotărât să o suprime. În primul rând el a scos băutorii de cafea afară din moschee.

A doua zi el a numit un consiliu de ofiţeri de justiţie, avocaţi, medici, preoţi, şi cetăţeni de frunte, cărora le-a spus ce ce a văzut cu o seară înainte, la moschee, şi, “fiind decis să pună capăt abuzurilor cafenelei, el a cerut sfatul lor pe această temă.” Acuzaţiile principale erau că “în aceste locuri bărbaţi şi femei se întâlnesc şi cântă la timpane, viori, şi alte instrumente muzicale, şi joacă şah, mankala, şi alte jocuri similare, pe bani. Şi există multe alte lucrurile contrar legii noastre sacre – Dumnezeu să o ferească de toate tipurile corupţie până în ziua când toţi vom apărea în faţa Lui!”

Avocaţii au fost de acord că acele cafenele aveau nevoie de reformare, dar în ceea ce priveşte băutura în sine, ar trebui să fie făcute anchete pentru a stabili dacă este în vreun fel dăunătoare pentru minte sau corp, pentru că, dacă nu, s-ar putea să nu fie suficientă închiderea locurilor unde se vinde cafeaua. S-a sugerat că trebuie solicitat avizul medicilor.

Doi fraţi, medici persani, pe nume Hakimani, cunoscuţi ca cei mai buni din Mecca, au fost convocaţi, deşi ni se spune că ştiau mai multe despre logică decât despre corpul uman. Unul dintre ei a intrat în consiliul cu prejudecăţi, aşa cum este scris îmtr-o carte despre cafea, îngrijorat profundă ca nu cumva utilizarea în grup a noii băuturi să dea peste cap complet practicarea medicinei. Împreună cu fratele său au asigurat adunarea că planta bunn, din care se făcea cafeaua, este "rece şi uscată", şi deci nesănătoasă. Atunci când un alt medic de faţă le-a reamintit că Bengiazlah, bătrânul şi respectatul contemporan din Avicenna, a comsiderat planta "caldă şi uscat," au dat un răspuns arbitrar cum că Bengiazlah a avut în minte o altă plantă cu acelaşi nume, şi că oricum, dacă băutura de cafea dispune oameni la lucruri interzise de religie, cea mai sigură cale pentru mahomedani este să o considere ca fiind ilegală.

Prietenii cafelei au devenit foarte confuzi. Doar muftiul a vorbit în cadrul reuniunii în favoarea sa. Alţii au afirmat că cafeaua le întunec[simţurile. A apărut o persoanp care a spus că băutul cafelei îl duce într-o stare de ebrietate precum vinul, făcându-i pe ceilalţi să râdă, deoarece nu ar fi putut să facă această comparaţie decât dacă ar fi băut vin, care este interzis de religia mahomedană. După ce a fost întrebat dacă a băut vreodată, a fost atât de imprudent ca să admită că a băut, condamnându-se astfel singur.

Muftiul din Aden, fiind atât un ofiţer al curţii cât şi o persoană divină, s-a angajat, din tot sufletul, să apere cafeaua, dar el a fost în mod clar în minoritate. A fost astfel recompensat cu reproşurile şi afronturile zeloţilor religioşi.

Astfel guvernatorul a obţinut ce a vrut, iar cafeaua a fost în mod solemn condamnată ca lucru interzis de lege. Şi un act a fost întocmit, semnat de majoritatea celor prezenţi, şi expediat în grabă de către guvernator

stăpânului său regal, sultanul, la Cairo. În același timp, guvernatorul a publicat un edict interzicând vânzarea de cafea în public sau privat. Ofițerii de justiție au impus ca toate cafenelele din Mecca să fie închise, și a ordonat ca toată cafeaua găsită acolo sau în depozitele comercianților să fie arsă.

În mod natural, fiind un edict nepopular, au existat multe evaziuni, și multă cafea a ajuns să fie consumată în spatele ușilor închise. Unii dintre prietenii cafelei s-au opus pe față deciziei, fiind convinși că adunarea a luat o hotărâre care nu este în conformitate cu faptele și, mai presus de toate, în contradicție cu opinia muftiului care, în fiecare comunitate arabă , este privit ca interpret, sau prezentator, al legii. Un om, prins că a nesocotit hotărârea, pe lângă că a fost aspru pedepsit, a fost, de asemenea, condus pe străzile cele mai circulate ale orașului așezat pe un măgar.

Cu toate acestea, triumful dușmanilor cafelei a fost de scurtă durată, întrucât nu numai că sultanul din Cairo a dezaprobat "zelul indiscret" al guvernatorului de la Mecca, obligând la revocarea edictului, dar el i-a și dat o lecție severă pe această temă. Cum a îndrăznit el să condamne un lucru aprobat la Cairo, capitala regatului său, unde au existat medici ale caror opinii au o greutate mult mai mare decât cele de la Mecca, și care nu au găsit nimic împotriva legii în utilizarea cafelei? Cele mai rîu lucru ar putea fi abuzul, a adăugat sultanul, sau apele sacre ale lui Zamzam, dar acest lucru nu poate fi un motiv pentru o interdicție absolută. Fântâna, sau izvorul, lui Zamzam, în conformitate cu învățătura mahomedană, este aceeași cu cea pe care Dumnezeu a făcut-o să răsară în deșert pentru a ajuta pe Agar și Ismael, atunci când Avraam le-a izgonit. Este în incinta templului de la Mecca, și mahomedanii beau din ea într-un mare spectacol de devotament, atribuindu-i virtuți mari.

Nu se știe dacă guvernatorul a fost șocat de această aparentă blasfemie, ce se știe este că el s-a grăbit să asculte ordinele domnului și stăpânului său. Interdicția a fost anulată și, ulterior, și-a folosit autoritatea doar pentru a păstra ordine în cafenele. Prietenii cafelei, și iubitorii de justiție poetică, au găsit satisfacție în soarta ulterioară a guvernatorului. El a fost expus ca "un hrăpăreț și un tâlhar public" și "torturat până la moarte." Fratele lui se sinucide pentru a evita aceeași soartă. Cei doi medici persani care i-au ținut partea în prima persecuție a cafelei au avut de asemenea un sfârșit nefericit. Fiind discreditați în Mecca, au

fugit la Cairo unde, într-un moment de neatenţie, au pronegrit persoana lui Selim I, împărat al turcilor care a cucerit Egiptul, fiind executaţi din ordinul acestuia.

Cafeaua fiind astfel, restabilită la Mecca, nu a mai întâlnit nicio opoziţie până în 1524, atunci când, din cauza unor noi tulburări, kadiul oraşului a închis cafenelele, dar nu a încercat să interfereze cu consumul de cafea la domiciliu şi în particular. Cu toate acestea, succesorul său le dă din nou aprobarea şi, datorită atmosferei paşnice din aceste localuri, nu au mai fost deranjate.

În 1542 alte necazuri au fost cauzate de un ordin emis de Soliman cel Mare, care interzicea utilizarea cafelei, dar nimeni nu l-a luat în serios, mai ales că în curând a devenit cunoscut faptul că ordinul a fost obţinut "prin surprindere" şi doar la cererea uneia dintre doamnele de la curte, "un pic prea frumoasă în acest moment."

Una dintre faptele cele mai interesante din istoria băuturii de cafea este că ori de câte ori aceasta a fost introdusă într-o zonă, acolo au izbucnit revoluţii. Aceasta a fost cea mai radicală băutură din lume, întrucât calitatea sa a fost întotdeauna să îi facă pe oameni să gândească. Iar când oamenii au început să gândească, ei au devenit periculoşi pentru tirani şi duşmanii libertăţii de gândire şi de acţiune. Uneori oamenii au fost intoxicaţi cu noi idei şi, înţelegând în mod greşit libertatea de acţiune, i-a luat amocul, abătând asupra capetele lor persecuţii şi multe intoleranţe. Deci, istoria s-a repetat în Cairo, după douăzeci şi trei ani de la prima persecuţie de la Mecca.

A doua persecuţie religioasă

Selim I, după cucerirea Egiptului, a adus cafeaua la Constantinopol în 1517. Băutura a continuat să se rîspândească prin Siria, şi a fost bine primită în Damasc (circa 1530) şi în Aleppo (aproximativ 1532) fără opoziţie. Mai multe cafenele din Damasc au ajuns să fie cunoscue în toată lumea, printre care Cafeneaua Trandafirilor, şi Cafeneaua Porţii Mântuirii.

Popularitatea sa în creştere şi, probabil, realizarea faptului că răspândirea continuă a băuturii ar putea duce la reducerea cererii pentru serviciile sale, a determinat un medic din Cairo să supună (în jurul anului 1523), semenilor săi următoarea întrebare:

”Care este opinia dumneavoastră cu privire la lichidul numit cafea, care este băut în societate, dat numărul celor care în timpul liber apelează la ea, în ciuda faptului că aceasta este cauza unor mici tulburări, care se urcă la cap şi sunt foarte dăunătoare pentru sănătate? Este bine să fie permisă sau interzisă?”

La final, el a fost atent să adauge, ca propria sa opinie (şi fără prejudecăţi?), că respctiva băutură a fost ilegală. Medicii din Cairo au considerat această încercare ca lipsită de consideraţie din partea de unuia dintre ei care crează probleme pentru un adjuvant valoros în practica lor, şi astfel interdicţia cafelei a murit înainte de a se naşte.

Deşi medicii erau dispuşi să nu facă nimic pentru a opri răspândirea cafelei, nu acelaşi lucru se poate spune despre predicatori. Ca locaţii, cafenelele exercitau o presiune care s-a dovedit mai puternică în mintea oamenilor de rând decât cea a templelor de cult. Acest lucru era intolerabil pentru persoanele cu pregătire religioasă, de nesuportat. Sentimentul împotriva cafelei a fost înnăbuşit pentru un timp, dar în 1534 a izbucnit din nou. În acel an, un predicator înrîit într- una dintre

moscheile din Cairo a jucat pe emoţiile celor din congregaţia sa, cu o predica împotriva cafelei, susţinând că aceasta a fost împotriva legii şi că cei care beau nu ar fi adevăraţi mahomedani. La ieşirea din clădire, un mare număr din ascultătorii săi, supăraţi, s-au duc direct în prima cafenea din drumul lor, au ars vasele de cafea şi mâncarea, şi au maltratat toate persoanele pe care le-au găsit acolo.

Opinia publică s-a trezit imediat, iar oraşul a fost împărţit în două părţi, una susţinând că băutul cafelei este împotriva legii lui Mohammed, iar celălalt situându-se pe o poziţie contrară. Aţa au apelat la Solomon în persoana preşedintelui Curţii Supreme, care a chemat în faţa lui medicii învăţaţi pentru consultare. Din nou, experţii nobilei profesii de medic au luat o poziţie fermă. Medicii au subliniat că problema a fost deja decisă de predecesorii lor ăn privinţa cafelei, şi că a venit timpul să se opună "zelului furios al fanaticilor" şi "indiscreţiilor ignoranţilor predicatori." După care, judecătorul înţelept a decis favorabil cafelei, servind cafea tuturor celor de acolo şi bând el însuşi cafea. Prin acest act el "a reunit partidele rivale, şi a adus cafeaua în mai mare stimă decât oricând."

Cafeaua în Constantinopol

Povestea introducerii cafelei în Constantinopol arată că aceasta a avut parte de aceleași vicisitudini care au marcat venirea sa la Mecca și Cairo. Au fost aceleași tulburări, aceeași superstiție religioasă inconștientă, aceeași ură politică, aceeași interferență stupidă a autorităților civile. Și totuși, în ciuda tuturor acestor probleme, cafeaua a atins noi onoruri și faimă. Cafeneaua orientală a ajuns la punctul său cuminant în Constantinopol.

Deși cafeaua a fost cunoscută la Constantinopol din 1517, abia în 1554 locuitorii săi au făcut cunoștință cu frumoasa instituție de la începutul democrației orientale – cafeneaua. În acel an, sub domnia lui Soliman cel Mare, fiul lui Selim I, Schemsi din Damasc și Hekem din Alep au deschis primele două cafenele în cartierul numit Taktacalah. Ele au fost instituții minunate pentru acele zile, remarcabile deopotrivă pentru mobilierul și confortul lor, precum și pentru posibilitatea de a intermedia relații sociale și discuții libere. Schemsi și Hekem și-au primit oaspeții pe "canapele sau sofale foarte îngrijite," iar prețul intrării era să se comande un fel de cafea, aproximativ un cent.

Turcii, atât din clasele de jos cât și din înalta societate, au preluat ideea cu aviditate. Numărul cafenelelor a crescut. Cererea a depășit oferta. Chiar și în serai existau ofițeri speciali (kahvedjibachi) însărcinați cu prepararea cafelei pentru sultan. Cafeaua nu făcea diferențe între clasele sociale.

Turcii au dat cafenelelor numele de kahveh kanes (Cotovicus le-a denumit diversoria). Și cu cât au crescut în popularitate, cu atât au devenit mai multe și mai luxoase. Au devenit saloane, cu multe covoare unde, în plus față de cafea, se foloseau multe alte mijloace de divertisment. La aceste "școli ale înțelepților" au venit "tineri gata de a intra în birouri juridice; kadis din provincie, căutând reactivări sau noi numiri; muderys, sau profesori, ofițeri din serai, bashaws, și principalii

lorzi ai portului," ca să nu mai vorbim de comercianţi şi călători din toate părţile lumii cunoscute atunci.

Persecuţiile cafenelelor

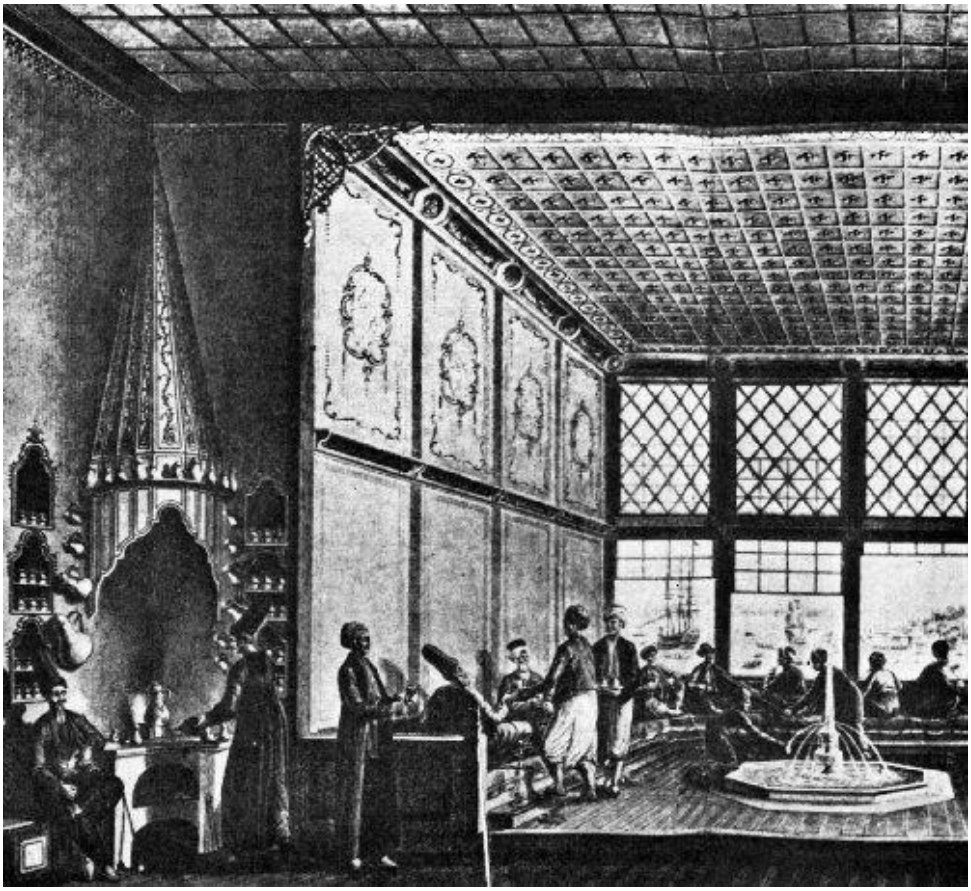
În jurul lui 1570, tocmai când cafenelele păreau să se fi stabilit pentru totdeauna în viaţa socială, imamii şi dervişii s-au ridicat împotriva acestora, spunând că moscheile au ajuns aproape goale, în timp ce cafenelele erau întotdeauna pline. Apoi, predicatorii s-au alăturat acestor vociferări, afirmând că este un păcat mai mare să se meargă la o cafenea decât într-o tavernă. Autorităţile au început o examinare a situaţiei, şi s-a reluat vechea dezbatere. De data aceasta însă, a apărut un muftiu inamic al cafelei. Fanaticii religioşi au susţinut că Mohamed nu a cunoscut cafeaua, şi deci nu putea fi folosită ca băutură, şi, prin urmare, este o nelegiuire pentru adepţii săi să o folosească. Mai mult, cafeaua este arsă şi încinsă ca un cărbune înainte de a se face o băutură din ea, iar Coranul a interzis clar utilizarea de cărbune, inclusiv pentru alimentele insalubre. Muftiul a decis problema în favoarea zeloţilor, iar cafeaua a fost interzis prin lege.

Dar s-a dovedit a fi mai onorant să se încalce această interdicţie, decât să se respecte. Băutul cafelei a continuat în secret. Şi atunci când, în jurul lui 1580, Amurath III, la solicitarea în continuare a oamenilor bisericii, a declarat într-un edict că ar trebui să fie clasificată cafeaua la fel ca vinul, şi deci interzisă, în conformitate cu legea Profetului, oamenii doar au zâmbit, şi au continuar să încalce legea în secret. Ofiţerii şi-au dat seama că este inutil să încerce să suprime obiceiul, au închis ochii la încălcările legii, şi au permis vânzarea de cafea în privat.

Acest lucru a fost suficient pentru a restabili cafenelele. Apoi a venit un muftiu mai puţin scrupulos, şi mai cunoscător decât predecesorul său, care a declarat că cafeaua nu trebuie să fie privită ca un cărbune, şi că băutura făcută din ea nu este interzisă prin lege. Consumul de cafea s-a revitalizat; adepţii religioşi, predicatorii, avocaţii, şi însuşi muftiul au început să bea cafea, exemplul lor fiind urmat de întreaga curte şi populaţia oraşului.

Dupa aceasta, cafenelele au devenit o sursă de venit frumos pentru fiecare mare vizir în funcţie, şi nu a mai existat nicio ingerinţă în băutură până la domnia lui Amurath IV, atunci când Marele vizir Kuprili, în timpul războiului cu Candia, a decis că, din motive politice, cafenelele ar trebui să fie închise. Argumentul său a fost aproape acelaşi cu cel avansat după o sută de ani mai târziu de către Carol al II-lea al Angliei, și anume, că aceste cafenele sunt focare de răzvrătire. Kuprili a fost un dictator militar, neavând de a face cu natura ezitantă a lui Charles și, deşi ca şi Charles, a anulat ulterior edictul, l-a pus în aplicare, cât timp a fost valabil, fără nicio ezitare. Pentru o prima încălcare a ordiniului, pedeapsa era bătaia; pentru a doua infracţiune victima era cusută într-un sac de piele și aruncată în Bosfor. Destul de ciudat, în timp ce el a suprimat cafenelele, a permis totuși existenţa tavernelor, care vindeau vin interzis de Coran. Poate că el a considerat vinul mai puţin periculos în stimularea mentală decât cafeaua. Cafeaua, spune Virey, era o băutură prea intelectuală pentru administratorii feroce și insensibili ai pașalelor.

Chiar și în acele zile nu a fost posibil să îi facă pe oameni mai buni prin lege. Dorinţele suprimate apăreau, chiar dacă toată lumea renunţase la cafea, oficial. O lege nedreaptă nu era mai executorie în acele secole decât în vremea noastră. Bărbaţii sunt oameni în primul rând, chiar dacă pot deveni brute atunci când sunt lipsiţi de raţiune. Dar cafeaua nu îi lipseşte de raţiune ci, mai degrabă, le ascute facultăţile de raţionament. Așa cum Galland spunea: “Cafeaua unește oamenii, născuți sociabili, într-o uniune mai perfectă; protestele sunt mai sincere când sunt făcute într-un moment când mintea nu este umbrit cu fum și vapori, și, prin urmare, nu sunt ușor de uitat, ceea ce se întâmplă prea adesea atunci când sunt făcute după ce s-a băut mai mult de o sticlă.“



(Scenă caracteristică într-o cafenea turcească din secolul al XVII-lea)

În ciuda severelor pedepsele, încălcările legii au fost nenumărate printre locuitorii din Constantinopol. Vânzătorii băuturii au apărut în piețe cu "vase mari de cupru cu foc sub ele, și cei care doreau să bea erau invitați să se ducă în unul din magazinele vecine, unde fiecare era binevenit cu o astfel de recomandare."

Mai târziu, Kuprili, după ce s-a asigurat că cafenelele nu mai erau o amenințare pentru politica sa, a permis utilizarea liberă a băuturii pe care o interzisese anterior.

Cafeaua şi cafenelele în Persia

Unii scriitori susțin că în Persia s-a băut pentru prima dată cafea, dar nu există dovezi care să susțină această afirmaţie. Există, cu toate acestea, suficiente date pentru a justifica ideea că aici, ca și în Etiopia, cafeaua a fost cunoscută din timpuri imemoriale, afirmaţie care nu poate fi contrazisă. Încă de timpuriu cafeneaua a devenit o instituţie importantă în orașele mari. Persanii par să fi fost mult mai inteligenţi decât turcii în manipularea politică a problemei cafenelelor, și de aceea nu a fost nevoie să se comande suprimarea lor în Persia.

Soția lui Shah Abbas, observând că un mare număr de oameni au obiceiul de a se aduna și a face politică în principala cafenea din Ispahan, a numit un mollah – un profesor ecleziastic și prezentator al legii, să stea acolo permanent şi să distreze pe cei care frecventau localul cu istorioare frumoase din istorie, drept, și poezie. Fiind un om de mare înțelepciune și tact, acesta a evitat întrebările controversate despre stat, și așa politica a fost redusă la un rol secundar. El s-a dovedit un oaspete binevenit, și a fost simpatizat mult de către clienţii cafenelei. Acest exemplu a fost urmat în general și de alte cafenele și, ca rezultat, tulburările au fost rare în cafenelele din Ispahan.

Adam Olearius (1599-1671), care a fost secretar la Ambasada Germaniei și a călătorit în Turcia între 1633-1636, povestește despre cele mai mari digresiuni făcute în cafenelele persane “de poeți și istorici, care sunt așezați într- un scaun înalt, de unde lor ei fac discursuri și spun povești satirice, jucând în același timp, cu un mic băț, și folosind aceleași gesturi ca și jonglerii noştri și bărbaţii prestidigitatori din Anglia.”

La conferințe de la curte, în suita șahului erau întotdeauna văzuţi “kahvedjibachi,” sau “picurătorii de cafea.”

Ritualuri şi obiceiuri

Karstens Niebuhr (1733-1815), călătorul din Hanovra, furnizează următoarea descriere a cafenelelor arabe siriene şi egiptene:

”Ele sunt săli de obicei mari, cu rogojini pe jos, şi iluminate pe timp de noapte cu o multitudine de lămpi. Fiind singurele locuri de exercitare a elocvenţei profane, oamenii de ştiinţă săraci participă aici pentru a amuza oamenii. Sunt citite bucăţi selectate, de exemplu aventurile lui Rustan Sal, un erou persan. Unii aspiră spre laudă pentru invenţie, şi compun poveşti şi fabule. Ei merg în sus şi în jos în timp ce recită sau, presupunând că au aptitudini oratoriale, ţin discursuri asupra unor subiecte alese de ei înşişi.

Într- o cafenea din Damasc un orator a fost angajat permanent pentru a spune poveşti sale la o oră fixă. În alte cazuri, el depinde de gustul ascultătorilor săi: la încheierea discursului, indiferent dacă acesta a constat din subiecte literare sau de poveşti libere, el caută în public un contributor voluntar.

La Alep era de asemenea un om cu un suflet mare care, fiind o persoană cu distincţie, şi care a studiat doar pentru propria lui plăcere, trecea prin toate cafenelele din oraş pronunţând discursuri morale.”

În unele cafenele erau cântăreţi şi dansatori, şi mulţi veneau să asculte poveştile minunate ale celor o mie şi una de nopţi.

În ţările orientale era obiceiul de a oferi o ceaşca de “cafea rea”, de exemplu cafea care conţinea otravă, acelor funcţionari sau alte persoane care s-au dovedit că au supărat autorităţile.

În timp ce consumul de cafea a început ca o funcţie religioasă privată, nu la timp după introducerea sa de cafenele a ajuns şi mai secularizată în casele oamenilor, cu toate că timp de secole ea a păstrat o anumită semnificaţie religioasă. Galland spune că în Constantinopol, la momentul vizitei sale în oraş, nu exista nicio casă, bogată sau săracă, de turci sau evrei, greci sau armeni, în care cafeaua să nu se bea de cel puţin două ori pe zi, şi mulţi beau chiar mai des, devenind un obicei în fiecare casă să fie oferită tuturor vizitatorilor, şi era considerată o lipsă de politeţe refuzul. Douăzeci de porţii pe zi, de fiecare persoană, nu era o medie neobişnuită.

Galland observă că "la fel de mulţi bani trebuie cheltuiţi în familiile private ale Constantinopolului pentru cafea ca şi pentru vin la Paris", şi era obişnuit pentru cerşetori să ceară bani pentru a cumpăra cafea, aşa cum era în Europa obiceiul de a cere bani pentru a cumpăra vin sau bere.

În acele vremuri refuzul sau neglijarea oferirii cafelei soţiile era un motiv legitim pentru divorţ în rândul turcilor. Bărbaţii făceau promisiunea, atunci când se căsătoreau, că nevestele lor ni vor rămâne fără cafea. "Aceasta", remarca Fulbert de Monteith , "era, probabil, mult mai prudent decât jurămintele fidelitate."

Un alt manuscris arab de Bichivili în Bibliotheque Nationale din Paris ne furnizează un desen de la ceremonia de cafea aşa cum era practicată în Constantinopol, în secolul al XVI-lea:

"În toate marile case de bărbaţi, există funcţionari a căror activitate este doar de a avea grijă de cafea, cu un ofiţer şef, sau o persoană care coordonează pe ceilalţi, locuind lângă sala care era destinată primirii vizitatorilor. Turcii numesc acest ofiţer Kavveghi, care înseamnă supraveghetor sau administrator de cafea. În harem sau locuinţele pentru femei din Serai, exista un mare număr de astfel de ofiţeri, fiecare cu patruzeci sau cincizeci Baltagis sub ei care, după c seveau o anumită perioadă de timp în aceste cafenele, li se garanta asigurarea unui post avantajos, sau o suprafaţă de teren. În casele cu persoane din înalta societate existau de asemenea Itchoglani, care luau cafeaua de la administratori şi o prezentau stăpânilor cu dexteritate şi adresa într-un

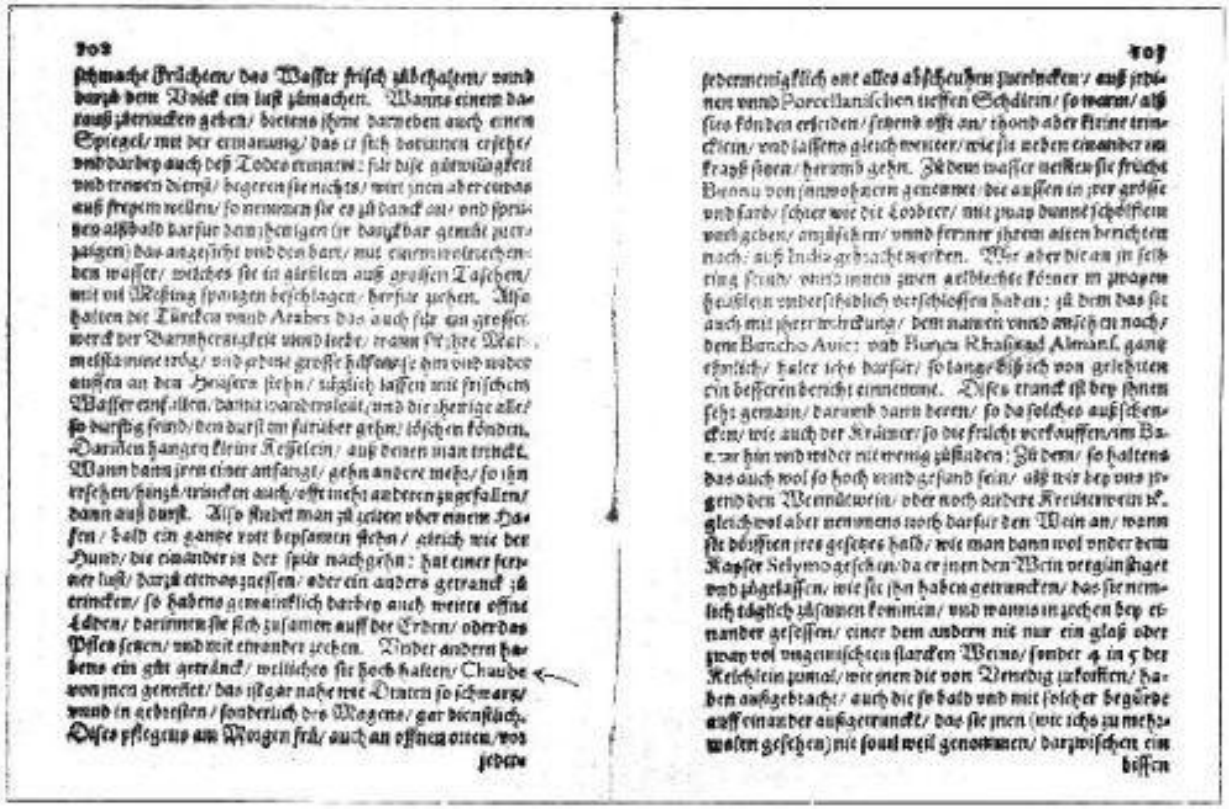
mod surprinzător, de îndată ce șeful familiei îi făcea un semn în acest scop, stabilit în prealabil. Cafeaua este servită pe tăvi fără picioare, realizate de obicei din lemn vopsit sau lăcuit și, uneori, din argint. Ele susțineau 15-20 cești din China fiecare. Și, întrucât aceste cești erau pe jumătate din argint, tava putea fi ușor ținută cu degetul mare în partea de jos și două degete pe marginea superioară."

(Servirea cafelei unui oaspete – După un desen dintr-o ediție timpurie a poveștilor "1001 nopți")

În Despre o călătorie la Constantinopol în 1657, Nicolae Rolamb, un călător suedez trimis la Poarta otomană, ne descrie aceste obiceiuri timpurii despre cafeaua din viața de familie a turcilor:

"Aceasta [cafeaua] este un fel de mazăre, care crește în Egipt, pe care turcii o prjesc și o fierb în apă, și o beau de plăcere în loc de coniac,

sorbind prin buze licoarea fierbinte, convinşi că astfel scapă de boala catarrh, şi previn creşterea de vapori din stomac în cap. Consumul de această cafea şi tutunul fumat (consumul de tutun este interzis sub pedeapsa cu moartea, dar este folosit în Constantinopol, mai mult decât oriunde atât de bărbaţi cât şi de femei, în secret) le ocupă tot timpul turcilor, şi este singurul lucru cu care se tratează între ei, motiv pentru care toţi oamenii cu distincţie au o cameră specială aproape, unde se află în permanenţă un borcan de cafea care fierbe."



(Prima referinţă imprimată despre cafea, aşa cum apare în lucrarea lui Rauwolf din 1582)

Este curios de observat că dintre multe concepţii greşite printre unele din popoarele din Levant, era una conform căreia cafeaua duce la impotenţă, deşi o versiune persană a legendei Îngerului Gabriel spune că Gabriel a inventat-o pentru a restabili metabolismul Profetului. De multe ori în literatura turcă şi arabă, cu toate acestea, găsim ideea că consumul de cafea ajută persoanele care sunt sterile sau sterpe.

4. Introducerea cafelei în Occident

Dintre cele trei băuturi cele mai căutate din lume (cacao, ceai și cafea), cacao a fost prima care a fost introdusă în Europa, în 1528, de către spanioli. După aproape un secol, în 1610, olandezii au adus ceaiul în Europa. Comercianţi veneţieni au introdus cafeaua în Europa în 1615.

Europa a aflat pentru prima dată de cafea de la călătorii reveniţi din Orientul Îndepărtat și Levant. Leonhard Rauwolf a început faimoasa sa călătorie în țările orientale de la Marsilia, în septembrie 1573, părăsind casa sa din Augsburg pe 18 mai acelaşi an. El a ajuns la Alep în noiembrie 1573, şi s-a întors la Augsburg pe 12 februarie 1576. A fost primul european care a menționat cafeaua. Ș lui îi revine și onoarea de a fi primul care a menţionat băutura în scris.

Rauwolf nu a fost doar un medic şi un botanist de mare renume, ci și mediulc oficial al orașului Augsburg. Când vorbea, cuvintele lui aveau o mare autoritate. Prima referință tipărită despre cafea apare ca chaube în capitolul VIII din Călătoriile lui Rauwolf, vorbind despre manierele și obiceiurile din orașul Alep. Pasajul exact este reprodus alăturat așa cum apare în ediția germană originală a Rauwolf, publicată la Frankfurt și Lauingen în 1582-1583. Traducerea este următoarea:

”Dacă doriţi să mâncaţi ceva, sau să beţi ceva, există de obicei un magazin deschis pe aproape, unde poţi sta jos pe pământ sau pe covoare și bea împreună cu ceilalţi. Printre altele ei au o băutură foarte bună, numit de ei Chaube [cafea], care este aproape la fel de neagră ca cerneala, și foarte bună la boli, mai ales cele de stomac. De aceea, ei o beau în primele ore ale dimineții în locuri deschise în fața tuturor, fără nicio teamă sau jenă, din cupe de China, cât se poate de fierbinte. O duc foarte des la gură dar beau câte puțin de fiecare dată.

În aceeași apă ei iau un fruct numit Bunnu care în mărime, formă și culoare este aproape la fel cu cel al fragilor, înconjurat de două straturi subțiri care , așa cum m-au informat, sunt aduse din Indii. Dar așa cum arată acestea, ele conțin două boabe gălbui în două celule distincte, și în plus, ei cred cu toții în virtuțile acestora, arată la fel, și seamănă cu Bunchum a lui Avicenna, și Bunca a lui Rasis ad Almans. Prin urmare, le-am considerat a fi aceleași, până când voi fi mai bine informat de către cei învățați. Această băutură este foarte frecventă printre ei, de aceea este foarte vândută, și alții care vând fructele acestei băuturi, peste tot în bazarele lor."

Italia

Este dificil de determinat exact când anume a început să se utilizeze cafeaua adusă din Constantinopol în părțile vestice ale Europei. Dar este mai mult decât probabil că veneţienii, datorită apropierii lor și legăturilor comerciale cu Levant, au fost primii care au aflat de cafea.

Prospero Alpini (Alpinus, 1553-1617), un medic învățat și botanist din Padova, a călătorit în Egipt în 1580, unde a aflat de cafea. El a fost primul care a făcut în scris o descriere a plantei de cafea și a băuturii, în tratatul său Plante din Egipt, scrise în latină și publicat în Veneția, 1592. El spune:

”Am văzut acest copac la Cairo, fiind același copac care produce fructele atât de obișnuite în Egipt pe care le-au denumit bon sau ban. Arabii si egipteni fac un fel de fiertură din fructe, pe care o beau în loc de vin, și este vândută în toate localurile lor, așa cum vinul este la noi. Ei numesc această băutură caova. Fructele de cafea vin din "Arabia fericită", iar copacul pe care l-am văzut arată ca un euonymus, cu frunze mai groase, mai dure, și mai ecologice. Copacul nu este niciodată fără frunze.”

Alpini observă calitățile medicinale atribuite băuturii de locuitorii din Orient, multe dintre acestea fiind de curând încorporate în studiul medicinei în Europa.

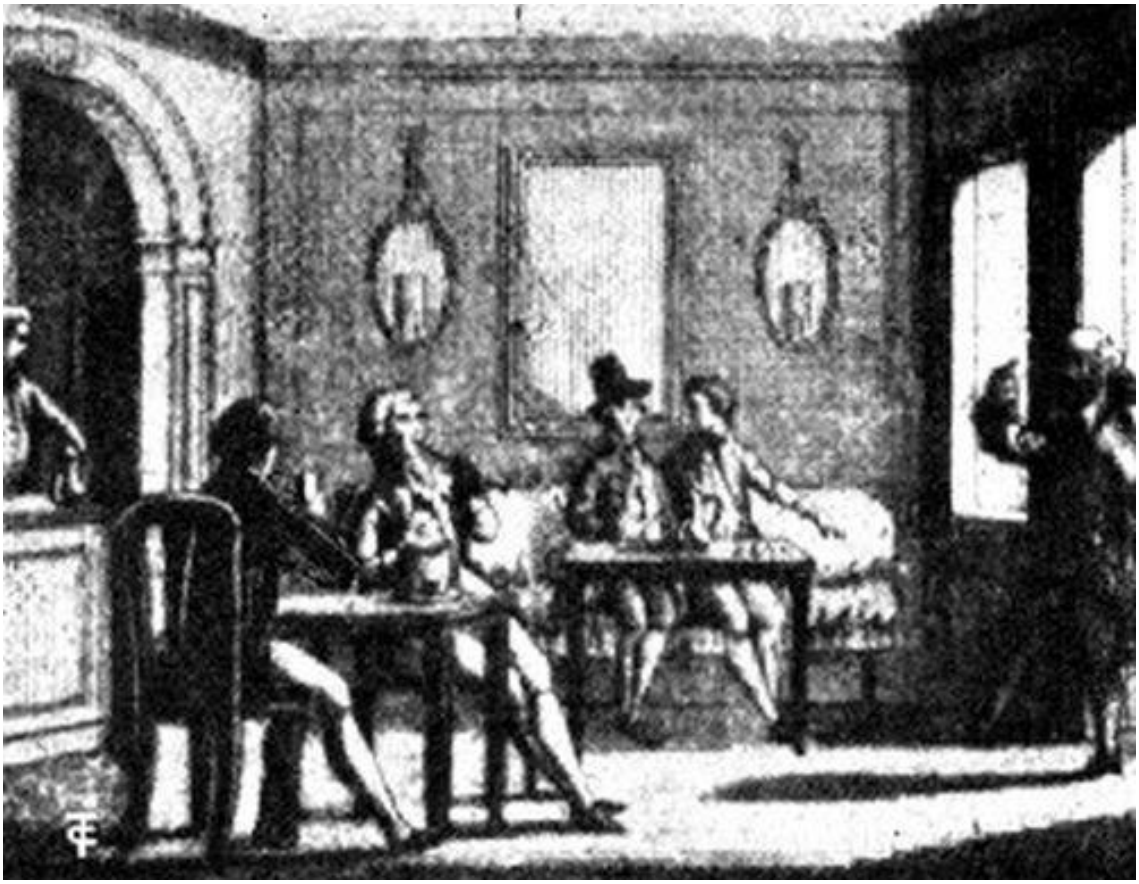
Johann Vesling (Veslingius, 1598-1649), un botanist german și călător, stabilit în Veneția, unde a devenit cunoscut ca medic italian învățat, a editat (1640) o nouă ediție a lucrării lui Alpini. Dar anterior (1638) a publicat unele comentarii cu privire la constatările Alpini lui, în care distinge între anumite calități găsite într-o băutură făcută din cojile (pielea) fructelor săbatice de cafea, de cele găsite în lichidul obținut din boabele în sine, pe care el le denumește pietrele fructlore de cafea. El spune:

”Nu numai în Egipt este cafeaua foarte solicitată, ci în aproape toate celelalte provincii ale Imperiului Otoman. De unde ajunge să fie îndrăgită chiar și în Levant dar foarte rar folosită de europeni, care dun această cauză sunt privați de o băutură foarte sănătoasă.”

Din aceasta se poate concluziona că fructele de cafea nu au fost în întregime necunoscute în Europa la acea vreme. Vesling adaugă că, atunci când a vizitat Cairo, el a găsit acolo două sau trei mii de cafenele, și că "unii au început să pună zahăr în cafeaua lor pentru a corecta amărăciunea acesteia, iar alţii foloseau în loc de zahăr dulceaţa fructelor de padure."

Binecuvântarea Papei

La scurt timp după ce cafeaua a ajuns la Roma, potrivit unei legende mult citate, a fost din nou amenințată de fanatismul religios, care aproape a provocat interzicerea acesteia printre creștini. Anumiți preoți au apelat la Papa Clement VIII (1535-1605) să o interzică, afirmând că este o invenție a lui Satana. Ei au susținut că Răul a interzis adepților săi, musulmanii necredincioși, folosirea vinului, fără îndoială, pentru că acesta a fost sfințit de către Hristos și folosit în Sfânta Împărtășanie, oferindu-le ca substitut acest ceai negru infernal denumit cafea. Creștinii care o beau riscă să intre într-o capcană a lui Satan care le-ar controla astfel sufletele.



(O cafenea italiană din sec. XVIII - După Goldoni, de Zatta)

Se spune că atunci Papa, curios, a dorit să cerceteze această băutură a Diavolului, cumpărând o anumită cantitate. Aroma cafelei i-a plăcut atât de mult și a fost atât de ademenitoare încât Papa a fost tentat să bea o ceașcă de cafea. Dupa ce a băut-o, el a exclamat: "De ce [să fie interzisă], băutura aceasta a lui Satana este atât de delicioasă că ar fi un păcat ca doar necredincioșii să o bea. Vom păcăli pe Satan botezând-o, și transformând-o într-o băutură cu adevărat creștină."

Astfel, indiferent de nocivitatea pe care adversarii au încercat să a atribuie cafelei, rămâne un fapt (dacă este să credem povestea) că ea a fost botezată și proclamată ca ne-periculoasă, și "o băutură cu adevărat creștină," de Sanctitatea Sa Papa.

Veneţienii au aflat de cafea în 1585, când Gianfrancesco Morosini, magistratul orașului la Constantinopol, a raportat la Senat că turcii "beau o apă neagră atât de fierbinte cât pot ei suporta, care este infuzia unei fasole numită cavee, care se spune că posedă virtutea de a stimula oamenii."

Dr. A. Couguet , într-o recenuie italiană, afirmă că prima ceașcă de cafea din Europa a fost sorbit în Veneția, spre sfârșitul secolului XVI. El este de părere că primele fructe de cafea au fost importate de Mocengio, care a fost numit pevere, pentru că a făcut o avere din tranzactionarea imensă de mirodenii și alte specialităţi din Orient.

În 1615, Pierre (Pietro) Delia Valle (1586-1652), cunoscut călător italian și autor al Călătoriilor în India și Persia, a scris o scrisoare de la Constantinopol către prietenul său Mario Schipano din Veneția:

”Turcii au o băutură de culoare neagră, care în timpul verii este foarte răcoritoare, în timp ce în timpul iernii se încălzește și încălzește corpul, rămânând mereu aceeași băutură și nu se schimbă conținutul acesteia. Ei o înghit fierbinte așa cum o iau de pe foc, și o beau în timp îndelungat, nu la ora cinei, ci ca un fel de delicatețe și rafinament, sorbind încet, în timp ce vorbesc cu prietenii. Nu există nicio întâlnire de unde să lipsească

aceasta... Cu această băutură, pe care ei o numesc cahue, ei se distrează în timpul conversațiile lor... Aceasta se face cu boabele sau fructele unui anumit copac numit cahue. ... Când mă voi întoarce, voi aduce o cantitate cu mine și o voi face cunoscută italienilor."

(Nobilimea într-o cafenea timpurie venețiană - Din colecția Grevembroch în Museo Civico)

Conaționalii lui Della Valle erau oricum foarte familiarizați cu băutura, întrucât aceasta era deja (în 1615) introdusă în Veneția. La început a fost folosită în mare parte în scopuri medicinale, fiind taxată cu prețuri foarte ridicate. Vesling spune despre utilizarea sa în Europa ca medicament: "primul pas a fost făcut la cabinete de curioși, considerând-o o sămânță exotică, fiind vândută în vechile farmacii ca medicament."

Prima cafenea din Italia se spune că a fost deschisă în 1645, dar confirmarea sigură lipsește. La început, băutura a fost vândută împreună cu alte băuturi de către vânzătorii de limonadă. Cuvântul italian aquacedratajo înseamnă cel care vinde limonadă și băuturi răcoritoare similare. De asemenea, cel care vinde cafea, ciocolată, lichior, etc. Jardin spune că băutura a ajuns în uzul general în toată Italia din 1645. Cert este însă că o cafenea a fost deschisă în Veneția în 1683, sub Procuratie Nuove. Faimoasa Caffè Florian a fost deschisă în Veneția de către Floriono Francesconi în 1720.

Primul tratat de încredere dedicat cafelei a apărut abia în 1671. El a fost scris în latină de către Antoine Faust Nairon (1635-1707), profesor maronit pentru limbile caldeenilor și sirienilor în Colegiul din Roma.

În ultima parte a secolului XVII și prima jumătate a secolului XVIII, cafenelele au făcut progrese mari în Italia. Este interesant de observat că această primă adaptare europeană a cafenelelor orientale a fost cunoscută sub numele de caffè. Dublul f este folosit de către italieni până în zilele noastre. Unii scriitori consideră că acesta provine din cuvântul coffea. În timp, una din literele f s-a pierdut din denumirea cafelei în multe limbi continentale, inclusiv în limba română.

Italiei îi aparţine onoarea de a fi dat lumii occidentale actuala cafenea, deşi francezii şi austriecii au îmbunătățit-o ulterior foarte mult. Nu mult timp după apariţia cafenelelor, aproape fiecare magazin din Piazza di San Marco din Veneția a devenit un caffè. În apropiere de piață era Caffè della Ponte dell' Angelo, unde în 1792 a murit câinele Tabacchio, celebrat de Vincenzo Formaleoni într-un elogiu satiric care este o parodie a oratoriei lui Ubaldo Bregolini la moartea lui Angelo Emo.

În Caffè della Spaderia patronată de către Marco Ancilloto, unii radicali au propus să se deschidă o sală de lectură pentru a încuraja răspândirea ideilor liberale. Inchizitorii au trimis o notificare proprietarului că acesta ar trebui să informeze prima persoană care va intra în acea cameră că aceasta va trebui să se prezinte singură în fața tribunalului inchizitorial. În consecinţă, ideea a fost abandonată.

(Goldoni într-o cafenea veneţiană - Dintr-un tablou de P. Longhi)

Printre alte cafenele celebre exista una numită Menegazzo după numele proprietarului, Menico. Acest loc a fost foarte frecventat de oameni de litere, şi discuţiile aprinse erau ceva comun acolo, între Angelo Maria Barbaro, Lorenzo da Ponte, şi alţii din acea perioadă.

Cafeneaua a devenit treptat ceva obişnuit în staţiuni pentru toate clasele. Dimineaţa veneau negustorii, avocaţii, medicii, brokerii, muncitorii, şi rătăcitorii agenţi de vânzare; după-amiaza şi până noaptea târziu era rândul celor care veneau pentru agrement, inclusiv doamnele.

Cele mai multe cafenele italiene erau mici, simple, fără ornamente, fără ferestre, şi doar slab iluminate de lumini tremurătoare şi nesigure. Cu toate acestea, mulţimi de oameni le treceau pragul cu bucurie, îmbrăcaţi

în haine multicolore, bărbaţi şi femei discutând în grupuri peste tot. Camere mai mici erau dedicate jocurilor de noroc.

În " mica piaţă" descrisă de Goldoni în comedia lui Cafeneaua, unde se găseau şi o frizerie şi jocuri de noroc, Don Marzio, acest tip minunat din romanele cavalereşti vechi, este prezentat ca un personaj tipic perioadei, Goldoni fiind un scriitor satiric. Celelalte personaje ale piesei au fost de asemenea modelate după tipurile de caractere de atunci, care erau văzute în fiecare zi în cafenelele din Piazza.

În scuarul San Marco din secolul al XVIII-lea, sub Procuratie Vecchie, existau cafenelele Re di Francia, Abbondanza, Pitt, l'eroe, Regina d'Ungheria, Orfeo, Redentore, Coraggio-Speranza, Arco Celeste, şi Quadri. Ultimele două a fost deschise în 1775 de către Giorgio Quadri din Corfu, unde se servea cafea turcească autentică pentru prima dată în Veneţia.

Sub Procuratie Nuove au apărut cafenelele Angelo Custode, Duca di Toscana, Buon genio-Doge, Imperatore Imperatrice della Russia, Tamerlano, Fontane di Diana, Dame Venete, Aurora Piante d'oro, Arabo-Piastrelle, Pace, Venezia trionfante, şi Florian.

Probabil că nicio cafenea din Europa nu a dobândit la nivel mondial o celebritate aşa de mare ca cea a lui Florian, prietenul sculptorului Canova, şi agentul de încredere şi cunoaştere a sute de persoane în şi în afara oraşului, care au găsit în el o mină de informaţii sociale şi un lider convenabil al oraşului. Persoanele care plecau din Veneţia îi lăsau cărţile lor de vizită şi itinerariile lor, iar nou- veniţii îl întrebau pe Florian dacă avea vreo veste despre cei care doreau să îi vadă. "El a concentrat în el o cunoaştere mai variată şi diversă decât cele deţinute de către orice altă persoană", spune Hazlitt, care ne-a dat această imagine încântătoare de viaţă din cafenelele din Veneţia în secolul XVIII:

”Cafeneaua veneţiană le depăşea pe toate celelalte, şi cafeaua oferită vizitatorilor săi de către Florian era cea mai bună din Veneţia. Unele din aceste stabilimente care existau pe atunci, le-a ilustrat Molmenti. În una

din ele Goldoni dramaturgul este reprezentat ca un vizitator, și un cerșetor femeie cere de pomană.

Atât de mult îl stima sculptorul Canova încât, atunci când Florian a fost doborât de gută, i-a făcut un model de picior, ca bietul om să fie scutit de chinul de a proba el însuși cizmele. Prietenia a început atunci când Canova și-a început cariera, și acesta nu a uitat niciodată serviciile substanțiale care l-au jutat când a avut nevoie.

În ultimele sale zile de existență, Caffè Florian a fost administrată de un bucătar-șef femeie, iar chelnerițe erau utilizate, în cazul unor vizitatori, pentru a fixa o floare la butoniera acestora, cu aluzie la numele cafenelei. În Piazza chiar erau fete care făceau același lucru. O bună dovadă de ospitalitate în Veneția, în cafenele și restaurante, care au adus multiple beneficii.

Au fost multe alte stabilimente dedicate, mai ales în ultima perioadă de independență venețiană, cerințelor celor care doreau astfel de stațiuni pentru conversație și bârfă. Aceste case erau frecventate de diverse clase: patroni, politicieni, soldați, artiști, tineri și vârstnici, toate aveau locațiile lor speciale unde compania și tarifele erau în conformitate cu dorințele și posibilitățile lor.

Pentru venețienii de orice nivel cafeneaua era aproape ultimul loc vizitat înainte de plecarea din oraș, și prima vizită la întoarcere. Domiciliile lor erau reședințele soțiilor lor și depozit pentru bunurile lor. Și doar la ocazii excepționale erau scena unor ospitalități interne, și rare erau cazurile când soțul și soția erau văzuți în străinătate împreună, sau când primul invita pe doamna sa într-o cafenea sau o cofetărie la o înghețată."

(Celebra Caffè Florian din Piața San Marco, Veneția , sec.XIX)

Caffè Florian a suferit numeroase modificări, dar încă mai supraviețuiește ca unul dintre cele mai preferate cafenele din Piața San Marco.

Prin 1775 istoria cafenelelor a început să se repete și în Veneția. S-a dat crezare acuzațiilor de imoralitate, viciu și corupție a cafenelelor. Consiliul celor Zece în 1775, și din nou în 1776, a solicitat Inchizitorilor Statului să eradice aceste "cancere sociale." Cu toate acestea, cafenelele au supraviețuit la toate încercările reformatorilor de a le suprima.

Caffè Pedrocchi din Padova a fost o altă cafenea italiană timpurie care a devenit celebră. Antonio Pedrocchi (1776-1852) a fost un vânzător de limonadă care, în speranța de a atrage tinerii gay, elevii din timpul său, a cumpărat o casă veche, în ideea de a transforma parterul într-o serie de camere atractive. El și-a investit toți banii și împrumuturile în această afacere, dar a descoperit ulterior că nu are beciuri, indispensabile pentru a face înghețata și băuturile la fața locului, și că pereții și podelele erau atât de vechi că s-au prăbușit atunci când au început reparațiile.

Era disperat, dar nimic nu l-a descurajat. A decis să sape o pivniță. Mare a fost surpriza sa când a aflat că respectiva casă a fost construită pe bolta unei biserici vechi, și că bolta conținea o comoară considerabilă. Titularul norocos avea astfel de ales să-și continue afacerea cu limonadă și cafea, sau să trăiască o viață ușoară. Fiind un om înțelept , el a mers pe planul său inițial și, curând, camerele sale de lux au devenit locul de întâlnire preferat pentru tinerii din vremea aceea. În această perioadă, limonada și cafeaua mergeau adesea împreună. Caffè Pedrocchi este considerată una dintre cele mai bune piese de arhitectura ridicate în Italia în secolul al XIX-lea. Construcția sa a început în 1816, a fost inaugurată în 1831, și terminată în 1842.

Cafenele au început să se dezvolte de timpuriu şi în alte orașe italiene, în special în Roma, Florența și Genova.

În 1764, Il Caffè, un periodic de pură factură filozofică și literară, a apărut la Milano, fiind fondat de contele Pietro Verri (1728-1797). Redactorul șef a fost numit Cesare Beccaria. Obiect său era acela de a contracara influența și superficialitatea arcadienilor. Titlul publicației provenea de la faptul că contele Verri și prietenii săi aveau obiceiul să se întâlnească la o cafenea din Milano ținută de un grec pe nume Demetrio. Publicaţia a supravieţuit doar doi ani.

Alte periodice cu acelaşi nume au apărut ulterior.

5. Introducerea cafelei în Franța

Suntem îndatorați la trei mari călători francezi pentru cunoștințele foarte valoroase despre cafea; și acești domni galanţi au aprins primii imaginația poporului francez în ceea ce privește băutura care a fost destinată să joace un rol atât de important în revoluția franceză. Ei sunt Tavernier (1605-1689), Thevenot (1633-1667), și Bernier (1625-1688).

Apoi, există Jean La Roque (1661-1745), care a făcut o faimoasă "Călătorie în Arabia fericită" (Voyage de l'Arabie Heureuse) între 1708-1713, și al cărui tată, P. de la Roque, îi revine onoarea de a fi adus prima cafea în Franța în 1644. De asemenea, există Antoine Galland (1646-1715), orientalist francez, primul traducător al 1001 de nopţi și anticar al regelui, care, în 1699, a publicat o analiză și o traducere din arabă a manuscrisului lui Abd-al-Kadir (1587), oferind prima referinţă autentică privind originea cafelei.

Probabil cea mai timpurie referință la cafea în Franța se găsește în declarația simplă pe care Onorio Belli (Bellus), botanistul italian și autor, a trimis-o în 1596 lui Charles de l'Ecluse (1526-1609), un medic francez, botanist și călător: "semințele folosite de egipteni pentru a face un lichid pe care ei îl numesc cave."

P. de la Roque l-a însoțit pe M. de la Haye, ambasadorul francez, la Constantinopol; și apoi a călătorit în Levant. La întoarcerea sa la Marsilia, în 1644, a adus cu el nu numai cafea, dar şi "toate micile uneltele folosite de el în Turcia, care au fost apoi privite ca mari curiozități în Franța." Au fost incluse în serviciul de cafea unele findjan, sau feluri de mâncare chinezești, și bucăţi mici de muselină brodate cu aur, argint și mătase, pe care turcii le utilizau ca șervețele.

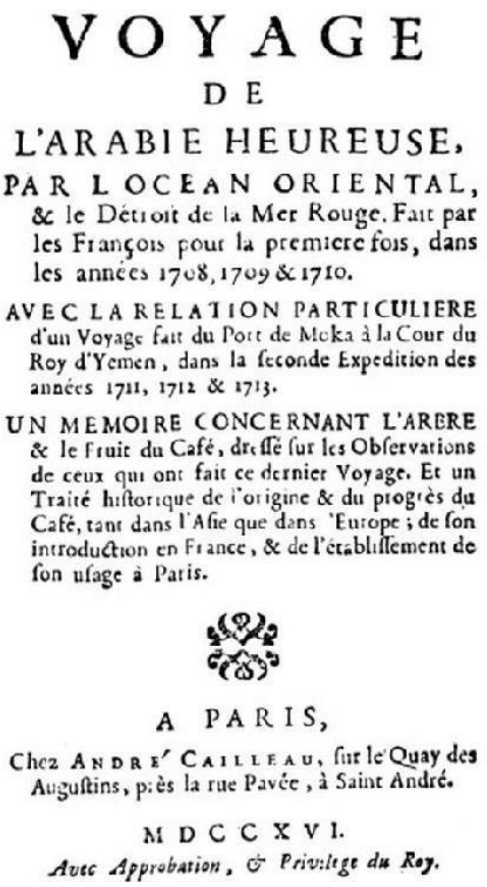
Jean La Roque dă credit lui Jean de Thevenot pentru introducerea privată a cafelei în Paris în 1657, și pentru învățarea francezilor despre modul de utilizare a cafelei.

De Thevenot scrie în acest mod de divertisment despre utilizarea băuturii în Turcia, la mijlocul secolului XVII:

"Ei au o altă băutură pe care o folosesc în mod obișnuit. Ei o numesc cahve, și o beau la orice oră din zi. Această băutură este fabricată dintr-un fruct prăjit într-o tigaie sau o ustensilă deasupra focului. Acesta este apoi transformat într-o pudră foarte fină.

Atunci când doresc să o bea, ei iau un cazan făcut în mod expres în acest scop, pe care ei îl numesc ibric; și îl umplu cu apă, care se lasă sa fiarbă. Când se fierbe, se adaugă la aproximativ trei cești de apă o lingură cu vârf de pudră; și atunci când fierbe, ei o iau rapid de pe foc, sau, uneori, ei o amestecă, altfel ar fierbe dând peste ibric, deoarece se umflă foarte repede. Când a fiert astfel de zece sau de douăsprezece ori, ea se toarnă în cești de porțelan, pe care le pun pe un platou de lemn pictat și o servesc în timp ce fierbe.

Cafeaua trebuie băută caldă, dar în mai multe sorbituri, altfel nu este bine. Ea se bea cu înghițituri mici, de teama să nu ardă, așa cum e la modă, într-un cavekane (așa se numesc locurile în care este vândută gata preparată), făcând un mic sunet plăcut muzical la sorbit... Sunt unii care o amestecă cu o cantitate mică de cuișoare și semințe de cardamom; alții adaugă zahăr."



VOYAGE
DE
L'ARABIE HEUREUSE,
PAR L'OCEAN ORIENTAL,
& le Détroit de la Mer Rouge. Fait par les François pour la premiere fois, dans les années 1708, 1709 & 1710.

AVEC LA RELATION PARTICULIERE d'un Voyage fait du Port de Moka à la Cour du Roy d'Yemen, dans la seconde Expedition des années 1711, 1712 & 1713.

UN MEMOIRE CONCERNANT L'ARBRE & le Fruit du Café, dressé sur les Observations de ceux qui ont fait ce dernier Voyage. Et un Traité historique de l'origine & du progrès du Café, tant dans l'Asie que dans l'Europe; de son introduction en France, & de l'établissement de son usage à Paris.

A PARIS,
Chez ANDRE' CAILLEAU, sur le Quay des Augustins, près la rue Pavée, à Saint André.

MDCCXVI.
Avec Approbation, & Privilege du Roy.

(Coperta cărţii lui La Roque, 1716)

Francezii au băut la început cafea din curiozitate, spune Jardin; "Au vrut să cunoască această băutură orientală, atât de mult laudată, deşi culoarea sa întunecată la vedere este departe de a fi atractivă."

În anul 1660 mai mulţi comercianţi din Marsilia, care au trăit pentru o perioadă în Levant şi au considerat că nu pot trăi fără cafea, au adus unele boabe de cafea acasă cu ei. Mai târziu, un grup de apotecari şi comercianţi au importat comercial pentru prima dată cafea în vrac din Egipt. Negustorii din Lyon le-au urmat exemplul, şi utilizarea cafelei a devenit generală în acele părţi. În 1671 câteva persoane private au deschis o cafenea în Marsilia, în apropiere de Bursă, care a devenit dintr-o dată populară pentru comercianţi şi călători. S-au consruit apoi altele, devenind foarte aglomerate. Oamenii beau cafeaua în toate aceste localuri, mai puţin acasă. "În fine,", spune La Roque, "utilizarea

băuturii a crescut atât de uimitor încât, fiind inevitabil, medicii s-au alarmat."

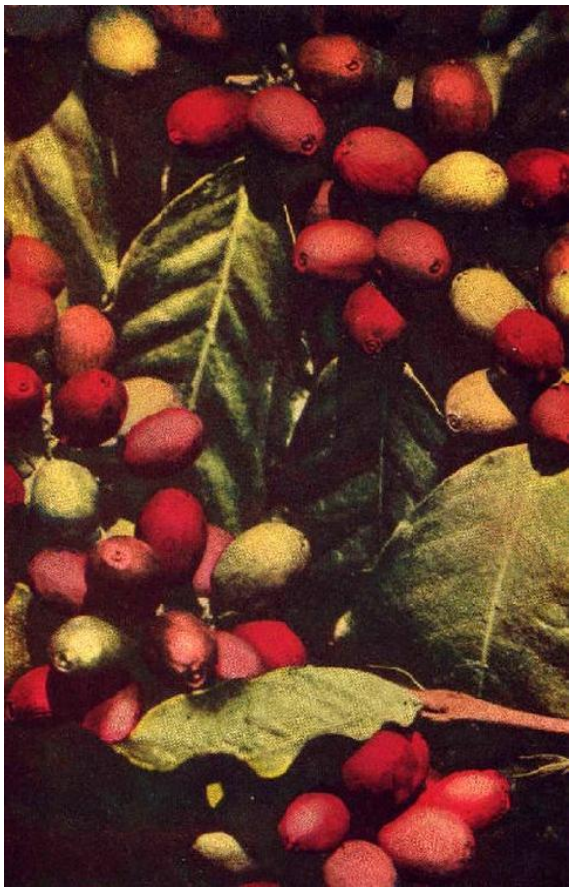
(Arborele de cafea așa cum este ilustrat de La Roque în lucrarea sa "Voyage de l'Arabie Heureuse")

Controversa veche a revenit. Unii ţineau cu medicii, alţii erau împotriva acestora, la fel ca la Mecca, Cairo, și Constantinopol. Doar că aici argumentle erau în principal se natură medicală, Biserica nu a luat parte la acest liigiu. "Iubitorii de cafea au îmbolnăvit de supărare medicii care s-au întâlnit [pentru a se sfăzui pe această temă], cu care ocazie aceştia au amenințat băutorii de cafea cu tot felul de boli."

Problemele au ajuns la urechile unui lider în 1679, când într-o încercare ingenioasă a medicilor din Marsilia de a discredita cafeaua s-au folosit de un tânăr student, pe cale de a fi admis la Colegiul Medicilor.

În litigiul în fața magistratului de la primărie, doi medici de la Facultatea de Aix au pus o întrebare, dacă cafeaua a prejudiciat sau nu locuitorii din Marsilia.

Medicii afirmau că deși cafeaua a câștigat aprobarea tuturor națiunilor, ea a înlocuit aproape în întregime utilizarea vinului, deși nu se poate compara nici măcar cu drojdia acestei băuturi excelente. Că respectiva cafea este o noutate străină josnică și lipsită de valoare. Că ideea că ar fi un remediu împotriva indispoziţiilor este ridicolă, întrucât nu este o fasole, ci rodul unui copac descoperit de capre și cămile. Că se bea caldă și nu rece. Că distruge sângele, inducând astfel paralizii, impotență, și slăbiciune. "Din toate acestea trebuie să tragem concluzia că în mod necesar cafeaua este periculoasă pentru cea mai mare parte a locuitorilor din Marsilia."



(Detaliu cu boabe de cafea coapte)

Astfel, au prezentat bunii medici de la Facultatea din Aix prejudecăţile lor, iar aceasta a fost decizia lor finală privind cafeaua. Mulţi au considerat că se exagerează în mod greşit. Ei au discutat foarte aprins aceste probleme, cu care ocazie s-au dezvăluit multe raţionamente false, şi s-au făcut multe gafe în chestiunea de fapt. Lumea avansase însă deja mult faţă de perioadele trecute, pentru a lua o altă decizie eronată împotriva consumului de cafea considerat exagerat, încât acest ultima efort de a opri evoluţia a avut chiar mai puţin efect decât diatribele preoţilor mahomedani. Cafenelele au continuat să fie la fel de mult frecventate ca şi înainte, iar oamenii nu beau mai puţin cafea acasă. Într-adevăr, actul de acuzare s-a dovedit un bumerang, întrucât consumul a primit astfel un impuls pentru negustorii din Lyon și Marsilia care, pentru prima dată în istorie, au început să importe cafea verde din Levant încîrcată pe vapoare, pentru a satisface cererea crescută de cafea.

Între timp, în 1669, Soliman Aga, ambasadorul turc al lui Mohammed IV la curtea lui Ludovic al XIV-lea, a ajuns la Paris. El a adus cu el o cantitate considerabilă de cafea, și a introdus băutura de cafea, realizată în stil turcesc, în capitala franceză.

Ambasadorul a rămas în Paris, doar din iulie 1669 până în luna mai 1670, dar suficient de mult timp pentru a încetăţeni obiceiul pe care l-a introdus. Doi ani mai târziu, Pascal, un armean, a deschis standul său pentru consumul de cafea la târgul de la St-Germain, iar acest eveniment a marcat începutul cafenelelor pariziene.

(O ramură de cafea cu flori și fructe așa cum este ilustrată în cartea lui La Roque, "Călătorie în Arabia fericită.")

Obiceiul de a bea cafea, după ce a devenit general în capitală, cât și în Marsilia și Lyon, exemplul său a fost urmat în toate provinciile. Fiecare oraș a avut curând propriile cafenele, iar cafeaua era consumată în mare parte în case particulare. La Roque scrie: "Niciunul, de la cel mai neînsemnat cetățean la persoanele de cea mai înaltă calitate, nu pierdeau ocazia să o bea în fiecare dimineață, sau cel puțin imediat după cină, obiceiul fiind să fie oferită și în toate vizitele."

"Persoanele de cea mai înaltă calitate" au încurajat moda cabaretelor cu cafenele și, în curând, se putea vedea în toată Franța, măreția cafenelelor orientale, "ceștile din China și alte piese de mobilier indian fiind mai bogate și mai valoroase decât aurul și argintul cu care erau fost împodobite."

În 1671, a apărut în Lyon-o carte intitulată Cele mai excelente virtuți ale lui Mulberry, pe nume cafea, care arată necesitatea unei lucrări de autoritate pe acest subiect - o necesitatea care a fost satisfăcută abil în același an și în Lyon prin publicarea admirabilului tratat al lui Philippe Sylvestre Dufour, Cu privire la utilizarea cafelei, ceaiului, și ciocolatei. Din nou, la Lyon, Dufour a publicat (1684) cea mai completă lucrare a sa, Modalitatea de a face cafea, ceai, și ciocolată. Aceasta a fost urmată (1715) de publicarea la Paris a lucrării lui Jean La Roque, Călătorie în Arabia fericită, care conține povestea călătoriei autorului la curtea regelui din Yemen în 1711, o descriere a arborelui de cafea și a fructelor sale, și un tratat critic și istoric a primei sale utilizări și introducerea în Franța.

Descrierea lui La Roque a vizitei sale la grădinile regelui este interesantă pentru că arată că arabii încă credeau că cafeaua creștea doar în Arabia:

”Nu era nimic remarcabil în grădina regelui, cu excepția tratamentelor pentru marile durerile cu ajutorul tuturor tipurilor de arbori, care sunt comuni în toată țara. Printre acestea erau și copacii de cafea, cei mai buni posibili. Când ambasadorii i-au spus regelui cât de deosebit era obiceiul prinților din Europa (care se străduiesc să sădească în grădinile lor cele mai rare și mai neobișnuite plante care pot fi găsite), regele le-a răspuns astfel: Că și el apreciază la fel de mult bunul gust și generozitatea ca orice prinț din Europa. Arborele de cafea, le-a spus el, este într-adevăr comun în țara sa, dar nu îi este mai puțin drag. Verdeața sa perpetuă îi place extrem de mult. Și, de asemenea, gândul că acesta produce de un fruct care nu se găsește nicăieri în altă parte. Și atunci când a făcut un cadou din propria sa grădină, el a arătat o mare satisfacție pentru faptul că el însuși a plantat copacii cu propriile sale mâini.”

Primul comerciant autorizat să vândă cafea în Franța a fost Damame François, un burghez din Paris, care a obținut privilegiul printr-un edict din 1692. Lui i s-a acordat dreptul exclusiv pentru zece ani de a vinde cafea și ceai în toate provinciile și orașele din regat, și în toate teritoriile aflate sub suveranitatea regelui, și a primit, de asemenea, autoritatea de a menține un depozit.

La Santo Domingo (1738) și în alte colonii franceze, cafeaua ajuns curând transportatp din Franța, și a prosperat sub licență specială din partea regelui.

În 1858 a apărut în Franța un pliant-periodic, intitulat Cafeneaua literară, artistică, și comercială. Ch. Woinez, editorul, a spus în anunțând-o: "Salonul este pentru privilegii, cafeneaua este pentru egalitate." Publicarea sa a fost de scurtă durată.

6. Introducerea cafelei în Anglia

Călătorii și scriitorii de limba engleză din secolele XVI-XVII au fost la fel de întreprinzători ca și contemporanii lor continentali în a vorbi despre boabele de cafea și băutul cafelei. Prima referire tipărită despre cafea în limba engleză, cu toate acestea, apare ca chaoua, într-o notă a unui olandez, Paludanus, în Călătoriile lui Linschoten, o lucrare publicată pentru prima dată în Olanda, în 1595 sau 1596.

Hans Hugo (sau John Huygen) Van Linschooten (1563-1611) a fost unul dintre cei mai activi călători olandezi. În descrierea lui despre manierele și obiceiurile japoneze găsim una dintre cele mai vechi referințe despre ceai. El spune:

”Modul lor de a mânca și a bea este: fiecare om are o masă, neacoperită și fără șervețele, și mănâncă cu două bucăți de lemn, cum fac oamenii din China: ei beau vin de orez, cu care se îmbată, și după ce mănâncă ei folosesc o anumită băutură, care este într-o oală cu apă fierbinte, pe care o beau cât de fierbinte pot ei să îndure, fie că este vorba de iarnă sau de vară.”

Chiar aici Bernard Zece Broeke Paludanus (1550-1633), savant olandez și autor, profesor de filosofie la Universitatea din Leyden, el însuși un călător în toată lumea, introduce o notă care conține o referință la cafea. El spune:

”Turcii au aproape același mod de băut din Chaona lor, pe care o fac din anumite fructe, pe care egiptenii au numit-o Bon sau Ban: ei iau din aceste fructe un kilogram și jumătate, și le prăjesc un pic în foc și apoi le fierb în douăzeci de kilograme de apă. Această băutură ei o beau în fiecare dimineață în camerele lor, dintr-un vas de lut, fiind foarte fierbinte, și ei spun că ea îi întărește și îi face mai rezistenți, putându-se împotrivi astfel vântului și ajutându-i să treacă peste orice obstacol.”

Van Linschooten completează apoi referirea lui la ceai, spunând:

”Modul lor de a prepara carnea este diferit de al oricărei alte naţiuni. Băutura încălzită de mai sus se prepară cu pulberea unei anumite plante numită Chaa, care este mult respectată, şi este mult folosită de ei.”

Chaa este, desigur, ceai, în dialect t'eh.

În 1599, "Sir", Antony (sau Anthony) Sherley (1565-1630), un pitoresc domn-aventurier, primul englez care a menţionat consumul de cafea în Orient, a navigat de la Veneţia într-un fel de misiune persană informală proprie, să invite şahul să se alieze cu căpeteniile creştine împotriva turcilor, şi, colateral, pentru a promova interesele comerciale engleze în Orient. Guvernul englez nu ştia nimic de acest aranjament, l-a dezavuat, şi a interzis întoarcerea sa în Anglia. Cu toate acestea, expediţia a ajuns în Persia. Şi călătoria acolo a fost descrisă de William Parry, unul din partenerii lui Sherley, şi a fost publicată la Londra în 1601. Este interesant deoarece conţine prima referire tipărită la cafea în limba engleză folosind forma mai modernă a cuvântului. Lucrarea iniţială a fost fotografiată şi se găseşte în Worth Library din British Museum.

Pasajul face parte dintr-un text despre manierele şi obiceiurile turcilor (care, spune Parry, sunt "infidelii blestemaţi") în Aleppo:

”Ei stau lângă carnea lor (care este servită la ei pe pământ) precum soldaţii în tarabele lor, cu picioarele încrucişate în cea mai mare parte a timpului, petrecând ziua în banchete şi cărăuşie, bând o anumită licoare, pe care o numesc Coffe, care este făcută dintr-o sămînţă care seamănă mult cu sămânţa de muştar, care le intoxică rapid creierul ca şi alcoolul de la noi.”

O altă referire engleză timpurie la cafea, în care cuvântul este scris "coffa", este în cartea Căpitanului John Smith, Travels and Adventure,

publicată în 1603. El spune turcilor: "Cea mai bună băutură a lor este coffa făcută din grâne pe care ei le numesc coava."

Acesta este acelaşi cu Căpitanul John Smith care în 1607 a devenit fondator al Coloniei din Virginia şi a adus cu el în America, probabil, cea mai veche informaţie despre băutura oferită lumii occidentale.

Samuel Purchas (1527-1626), un călător, în Purchas His Pilgrimes, sub titlul "Observaţiile lui William Finch, negustor, la Socotra" (Sokotra - o insulă din Oceanul Indian), în 1607, spune despre locuitorii arabi:

”Cel mai bun de divertisment al lor este un fel de aliment chinezesc Coho, o băutură amăruie neagră, făcută dintr-un fruct ca un bayberry, adus de la Mecca, fiert, bun pentru cap şi stomac.”

Alte referinţe timpurii mai de încredere din engleză despre cafea sunt cele care se găsesc în Călătoriile lui William Biddulph. Aceasta lucrare a fost publicată în 1609. Este intitulată Călătoriile unui anumit englez în Africa, Asia, etc... Începute în 1600 şi câteva din ele terminate în acest 1608. Aceste referinţe sunt, de asemenea, reproduse din scrisoarea originală pe fond negru din British Museum.

Descrierea lui Biddulph a băuturii, şi obiceiurile din cafenelile turcilor, a fost prima descriere detaliată în scris a unui englez. Apare de asemenea Purchas His Pilgrimes (1625). Dar, pentru a cita:

”Băutura lor cea mai obişnuită este Coffa, care este un fel de băutură neagră, făcută dintr-un fel de fructe numite Coaua; care fiind sunt crescute în Mill, şi fierte în apă, şi băute pe cât de fierbinte pot suporta; şi care se potriveşte foarte mult cu cruditățile lor, hrănindu-se cu ierburi şi carne crudă. Alte băuturi compuse pe care le au, sunt numite Şerbet, făcut din apă şi zahăr, sau Miere, cu zăpada de acolo pentru a o răci. Pentru că ei ţin zăpada tot anul pentru a răci cu ea băuturile lor. Acesta este considerat un gest de curtoazie printre ei să ofere aceste băuturi prietenilor lor atunci când aceştia vin să-i viziteze, o Coffa, care este mai

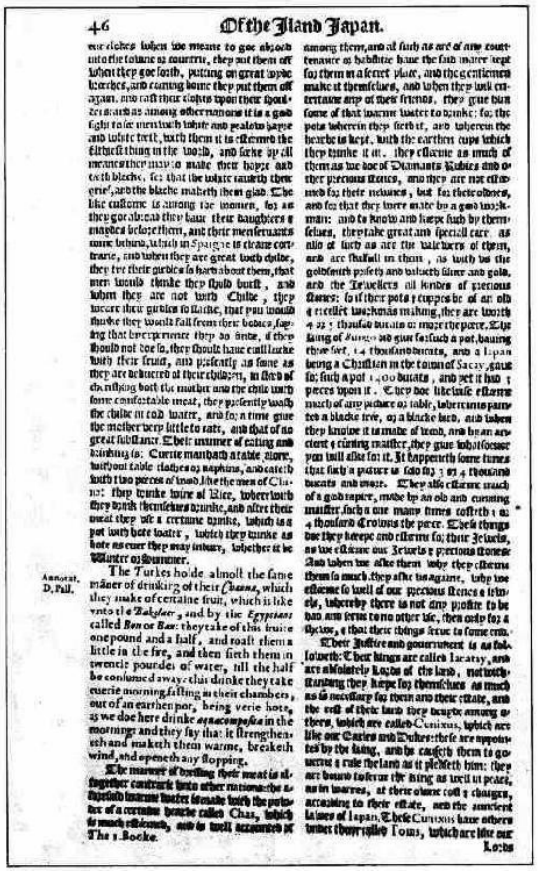
mult ca o zeamă lungă decât suculentă, dar este amestec bun, și îndepărtează somnolența.

Unii dintre ei beau de asemenea Bersh sau Opium, care îi fac să uite de ei înșiși, și vorbesc aiurea de castele de nisip, ca și cum ar avea viziuni, și au auzit de Apocalipsa. Cafenelele sunt mai frecventate decât cârciumile din Anglia. Dar ei nu obșnuiesc să stea atât de mult înăuntru, cât pe bănci de pe ambele părți ale străzii, de lângă o cafenea, fiecare om cu ceașca sa. Ei o beau fierbinte, după ce o duc la nas și o miros cu plăcere, odihnindu-se și discutând între ei în timp ce beau; dacă există vreo veste, se vorbește de ea acolo."

Printre alte referințe englezești timpurii la cafea găsim una interesantă a lui Sir George Sandys (1577-1644), poetul, care a inițiat bursele clasice în America prin traducerea cărții Metamorfozele lui Ovidiu în timpul zilelor sale de pionierat în Virginia. În 1610 el a petrecut un an în Turcia, Egipt, și Palestina, și a scris despre obiceiurile turcilor:

"Cu toate ca ei nu au taverne, au în schimb cafenele, cu ceva asemănător. Acolo ei stau de vorbă cea mai mare parte a zilei; și sorb fintr-o băutură numită Coffa (după boabe din care este făcută) în mici vase din China, fierbinte cât pot ei suporta: neagră ca noaptea, și la gust nu prea plăcută (precum băutura aceea neagră pe care o beau spartanii), care ne ajută, așa cum spun ei, la digestie, și ne face mai ageri."

Edward Terry (1590-1660), un călător englez, scrie, în 1616, că mulți dintre cei mai buni oameni din India, care sunt stricți în religia lor și nu beau vin deloc ", folosesc o băutură mai mult sănătoasă decât plăcută, pe care o numesc cafea, făcută din semințe negre fierte în apă, care ajung la aproape aceeași culoare, dar care foarte puțin modifică gustul apei, dar este foarte bună pentru a ajuta la digestie, pentru a accelera Spiritele și a [!] curăța sângele."



46 Of the Iland Japan.

ese clothes when we meane to goe abroad into the towne or country, they put them off when they goe forth, putting on great broad breeches, and coming home they put them off again, and cast their clothes upon their shoulders as among other nations it is a good sight to see men with white and yealow haire and white teeth, with them it is esteemed the filthiest thing in the world, and farre vp all meanes they may to make their haire and teeth blacke, for that the white maketh them eerie, and the blacke maketh them glad. The like custome is among the women, for as they goe abroad they have their daughters & maydes before them, and their menseruants some behind, which in Spaine is cleane contrarie, and when they are great with childe, they tie their girdles so hard about them, that men would thinke they should burst, and when they are not with childe, they weare their girdles so loose, that you would thinke they would fall from their bodies, saying that be in presence they do so, if they should not doe so, they should have euill luck with their fruit, and presently as soone as they are deliuered of their children, in stead of cherishing both the mother and the child with some comfortable meat, they presently wash the childe in cold water, and for a time give the mother very little to eate, and that of no great substance. Their manner of eating and drinking is: Euerie man hath a table store, without table clothes or napkins, and eateth with two peeces of wood, like the men of China: they drinke wine of Rice, wherewith they drinke themselues drunke, and after their meat they vse a certaine drinke, which is a pot verie hote water, which they drinke as hote as euer they may indure, whether it be Winter or Summer.

Annotat. D. Pall.

The Turkes holde almost the same maner of drinking of their *Chaona*, which they make of certaine fruit, which is like vnto the *Bakplaer*, and by the *Egyptians* called *Ben* or *Ben*: they take of this fruite one pound and a half, and roast them a little in the fire, and then seeth them in twentie pounds of water, till the half be consumed away: this drinke they take euerie morning, falling in their chambers, out of an earthen pot, being verie hote, as we doe here drinke *oxymacompasia* in the mornings: and they say that it strengthenth and maketh them warme, breaketh wind, and openeth any stopping.

The manner of dressing their meat is altogether contrarie vnto other nations: the superfluous humour vnder foomake with the powder of a certaine beaube called Chaa, which is much esteemed, and is well accounted of

The 1. Booke.

among them, and all such as are of any countenance or habilitie have the said water kept for them in a secret place, and they entertaine make it themselues, and when they will entertaine any of their friends, they giue him some of that warme water to drinke: for the pete wherein they seeth it, and wherein the herbe is kept, with the earthen cupe which they drinke it in. they esteeme as much of them as we doe of Diamants Rubies and other precious stones, and they are not esteemed for their richnes, but for their colours, and for that they were made by a good workman: and to know and keepe such by themselues, they take great and speciall care as also of such as are the makers of them, and are skilfull in them, as with vs the goldsmith poiesy and worth siluer and gold, and the Iewellers all lorders of precious stones: for if their pots & cuppes be of an old & excellent workmans making, they are worth 4 or 5 thousand ducats or more the peece. The king of Bungo did give for such a pot, hauing three feet, 14 thousand ducats, and a Iapan being a Christian in the towne of Sacay, gaue for such a pot 1.000 ducats, and yet it had 3 peeces vpon it. They not likewise esteeme much of any picture or table, wherein is painted a blacke tree, or a blacke bird, and when they knowe it to make of wood, and by an ancient & cunning maister, they giue whatsoeuer you will aske for it. It happeneth some times that such a picture is sold for 3 or 4 thousand ducats and more. They also esteeme much of a good rapier, made by an old and cunning maister, such a one many times coffereth 1 or 4 thousand Crowns the peece. These things doe they keepe and esteeme for their Iewels, as we esteeme our Iewels & precious stones: And when we aske them why they esteeme them so much, they aske vs again, why we esteeme so well of our precious stones & iewels, wherewith there is not any profite to be had and serue to no other vse, then only for a shew, & that their things serue to some end.

Their Iustice and gouernement is as follow: Their kings are called Iaratay, and are absolutely Lords of the land, notwithstanding they keepe for themselues as much as is necessary for them and their state, and the rest of their land they bestow among others, which are called Cuniuns, which are like our Earles and Dukes: these are appointed by the king, and he causeth them to gouerne a rule the land as it pleaseth him: they are bound to serue the king as well in peace, as in warres, at their owne cost & charges, according to their estate, and the ancient lawes of Iapan. These Cuniuns have others under them, which called Tons, which are like our

Lords

(Prima referință tipărită despre cafea în engleză, 1598. Se vede Chaona (chaoua), în cea de a doua linie a notației de text roman al lui Paludanus.)

În 1623, Francis Bacon (1561-1626), în lucrarea sa Historia Vitae et Mortis spune: "Turcii folosesc un fel de plantă pe care ei o numesc caphe"; și, în 1624, în lucrarea sa Sylva Sylvarum (publicată în 1627, după moartea sa), el scrie:

"Ei au în Turcia o băutură numită coffa făcută dintr-un fruct cu același nume, la fel de neagră ca funinginea, și cu un miros puternic, dar nu aromatic; pe care le pun, măcinate, în apă, atât de fierbinte cât să o poată bea: și ei o iau, și stau pe lângă ea în cafenele, care sunt ca tavernele noastre. Această băutură mângâie creierul și inima, și ajută digestia. Desigur, aceste boabe coffa, rădăcina și frunzele de betel, frunzele de tutun, și lacrima de mac (opiu), din care turcii sunt mari fabricanți (se presupune că elimină toată frica), cu toate condenseată spiritele, și le fac puternice și aegere. Dar plăcea acestea se obține în moduri diferite; pentru

coffa și opiu sunt luate în jos, tutunul în fum, și betel este mestecat în gură cu un pic de var."

Robert Burton (1577-1640), filosof englez și umorist, în Anatomia melancoliei scrie în 1632:

"Turcii au o băutură numită coffa (pentru care nu folosesc niciun vin), numită astfel după un fruct dnegru ca funinginea și amar (ca acea băutură folosită de spartani și, probabil, aceeași), pe care ei o sorb cât de fierbinte pot ei suporta, petrecând mult timp pentru aceasta în aceste cafenele, care sunt oarecum ca tavernele noastre, și acolo stau, discută și beau, pentru a alunga timpul, și se veselesc împreună, pentru că ei au aflat, din experiență, că acea ăutură ajută la digestie și îi face mai ageri."

Mai târziu oamenii de știință englezi au considerat că au găsit dovezi suficiente în lucrările autorilor arabi pentru a asigura cititorii că cafeaua uneori produce melancolie, provoacă dureri de cap, și "te poate slăbi mult." Unul dintre aceștia, Dr. Pocoke, a declarat că, "el ar bea de dragul vioiciunii pe care o produce, și al discuțiilor libere pe care le provoacă ... îndulcită mult, și cu ulei de fistic, și cu unt. Unii o beau cu lapte, dar aceasta este o eroare, deoarece astfel apare riscul de lepră." Un alt scriitor a observat că toate efectele negative cauzate de cafea, spre deosebire de cele de ceai, au încetat atunci când utilizarea sa a fost întreruptă. În acest sens, este interesant de observat că, în 1785 Dr. Benjamin Mosely, medic la Spitalul Chelsea, membru al Colegiului Medicilor, probabil având în vedere ideea populară că originalul cuvânt arab pentru cafea însemna vigoare, sau energie, și-a exprimat speranța că băutura de cafea ar putea ajunge populară în Anglia ca "un substitut ieftin pentru aceste ceaiuri enervante și băuturi care duc la obiceiul vătămător al băuturilor spirtoase."

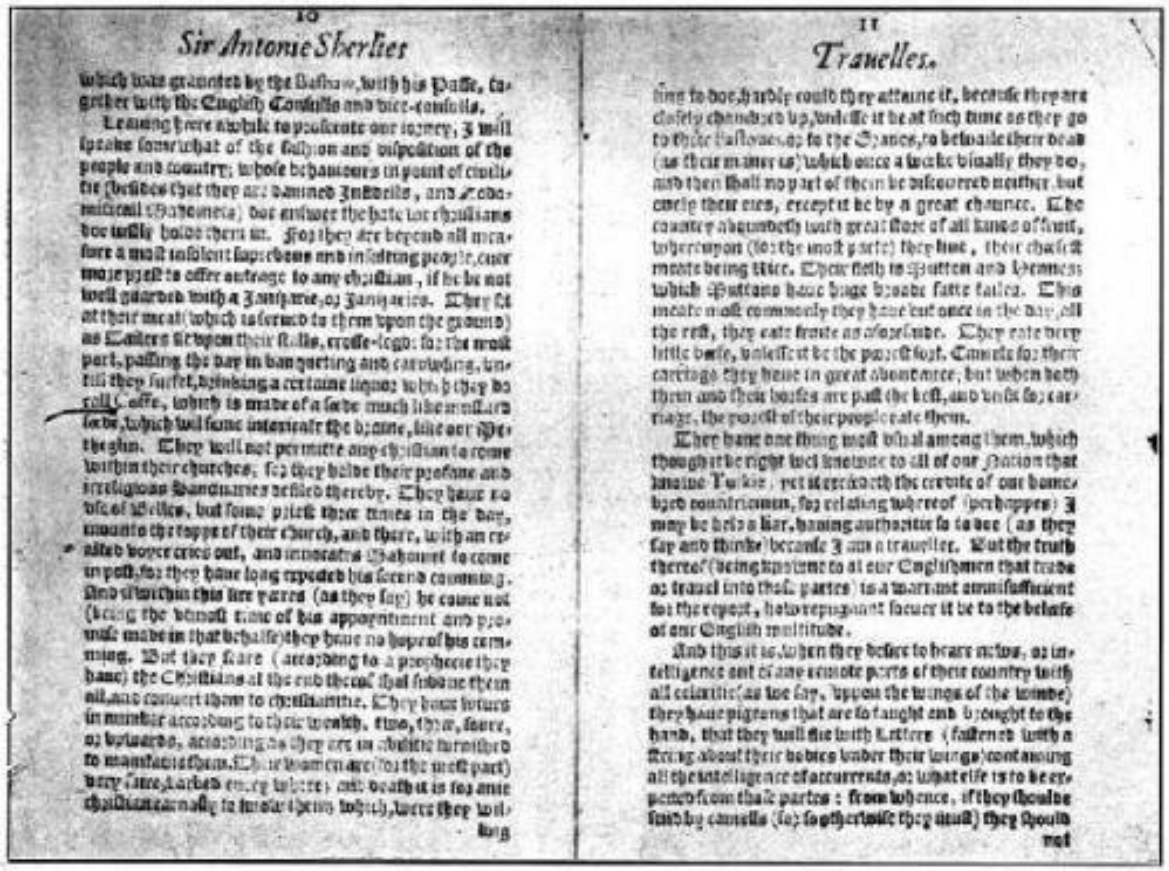
Prin 1628, Sir Thomas Herbert (1606-1681), călător engleză și scriitor, scrie printre observațiile sale cu privire la persani că:

"Ei beau mai presus de toate celelalte Coho sau Copha: de turci și arabi numită Caphe și Cahua: o băutură care imită pe cea de la lacul Stigian, neagră, gros, și amară: obținută din fruxte Bunchy, Bunnu, sau Bay;

sănătoasă, spun ei, dacă se fiere, întrucât alungă melancolia ... dar nu atât de mult considerată pentru aceste proprietăţi bune, cât apreciată datorită unei poveşti de dragoste inventată şi băută de Gabriel ...”

În 1634, Sir Henry Blount (1602-1682), denumit uneori ca "părintele cafenelelor engleze," a făcut o călătorie pe o galeră veneţiană în Levant. El a fost invitat să bea cauphe în prezenţa lui Amurath IV; şi mai târziu, în Egipt, el spune că a fost servit cu această băutură din nou, "într-un vas de porţelan". Acesta este modul în care el descrie băutura din Turcia:

”Ei au o altă băutură nu prea bună la gust, numită Cauphe, făcut din fructe de baca la fel de mare ca un fasolea, uscate într-un cuptor, şi sfărâmiţate sub formă de pudră, de culoarea funinginii, cu gust un pic amăruie, pe care ei o beau pe cât de fierbinte pot să îndure: este bună orice oră din zi, dar mai ales dimineaţa şi seara, când în acest scop ei se întâlnesc două sau trei ore în cafenele, care abundă în toată Turcia mai mult decât restaurantele şi alte localuri publice; aceasta este considerată a fi vechea supă neagră folosită atât de mult de spartani, şi băută de bolnavii de stomac, mângâie creierul şi nu te îmbată niciodată şi nu produce nicio altă suferinţă, şi este o distracţie nevinovată între prieteni; servită pe nişte scaune de o jumătate de metru înălţime, acoperite cu muşama, ei stau cu picioarele încrucişate după obiceiul turcesc, de multe ori două sau trei sute împreună, vorbind, şi uneori cu muzică în surdină cântată la instrumente de cântăreţi care se plimbă printre ei.”



10

Sir Antonie Sherlies

which was granted by the Bassaw, with his Passe, together with the English Consulls and vice-consulls.

Leaving here awhile to prosecute our journey, I will speake somewhat of the fashion and disposition of the people and country; whose behaviours in point of civilitie (besides that they are damned Infidells, and abominable Sodomites) doe answer the hate our christians doe justly holde them in. For they are beyond all measure a most insolent superbous and insulting people, ever readye to offer outrage to any christian, if he be not well guarded with a Janisaree, or Janiseries. They sit at their meat (which is served to them upon the ground) as Tailors sit upon their stalls, cross-legge: for the most part, passing the day in banqueting and carousing, untill they surfeit, drinking a certaine liquor which they call Coffe, which is made of a seede much like mustard seede, which will some intoxicate the braine, like our Sherlyn. They will not permitte any christian to come within their churches, for they holde their prophane and irreligious Sanctuaries defiled thereby. They have no use of Bellies, but some priests three times in the day, mounte the toppe of their church, and there, with an erected voyce crie out, and invocate Mahomet to come in post, for they have long expected his second comming. And if within this five yeares (as they say) he come not (being the utmost time of his appointment and promise made in that behalfe) they have no hope of his comming. But they feare (according to a prophecie they have) the Christians at the end thereof shall subdue them all, and convert them to christianitie. They have Iniuns in number according to their wealth, two, three, foure, or twelvedo, according as they are in ability furnished to maintaine them. Their women are (for the most part) very faire, barbed every winter, and death is so ayde christian carnally to lie with them which, were they willing

11

Travelles.

ling to doe, hardly could they attaine it, because they are closely chambered up, unlesse it be at such time as they go to their Bathes, or to the Dances, to bewaile their dead (as their manner is) which once a week usually they do, and then shall no part of them be discovered neither but onely their eies, except it be by a great chance. The country abounderh with great store of all kinde of fruit, whereupon (for the most parte) they live, their chiefe meate being rice. Their flesh is Mutton and Hennes; which Muttons have huge broade fatte tailes. This meate most commonly they have but once in the day, all the rest, they eate fruite as aforesaide. They eate very little beefe, unlesse it be the poorest sort. Camels for their carriage they have in great abundance; but when both them and their horses are past the best, and unfit for carriage, the poorest of their people eate them.

There have one thing most usual among them, which thought be right well knowne to all of our Nation that imitate Turkie, yet stereth with the reverte of our home-bred countrymen, for relating whereof (perhappes) I may be held a liar, having authoritie so to doe (as they say and thinke) because I am a traveller. But the truth thereof (being knowne to all our Englishmen that trade or travel into those partes) is a warrant omnisufficient for the report, howe repugnant soever it be to the beliefe of our English multitude.

And thus it is, when they desire to heare newes, or intelligence out of ane remote parte of their country with all celeritie (as we say, upon the wings of the wombe) they have pigeons that are so taught and brought to the hand, that they will flie with Letters (fastened with a string about their bodies under their wings) containing all the intelligence of ar currente, or what else is to be expected from those partes: from whence, if they houlde send by carrelle (for so perhappes they shall) they houlde not

(Prima tipărire referitor la "cafea" în limba engleză, în forma sa modernă, 1601. Fotografie a scrisorii originale negre din cartea lui W. Parry, aflată în Worth Library, British Museum)

Această referire la supa neagră lacedæmoniană, în primul rând de Sandys, apoi de Burton, și din nou de Blount, și cu care este de acord și James Howell (1595-1666), primul istoriograf regal, a dat naștere la controverse considerabile între englezii literați în anii următori. Este, desigur, o speculație gratuită. Supa neagră a lacedemonienilor era făcută din "carne de porc, fiartă în sânge și dreasă cu sare și oțet."

Their most common drinke is Coffa, which is a blacke kind of drinke made of a kind of Pulse like Pease, called Coaua; which being grownd in the mill, and boiled in water, they drinke it as hot as they can suffer it; which they find to agree very well with them against their crudities and feeding on hearbs and rawe meates. Coffa.

It is accounted a great curteſie amongſt them to giue vnto their freends when they come to visit them, a Fin-ion or Scudella of Coffa, which is more holesome than tothsome, for it causeth good concoction, and driueth away drowsinesse.

Their Coffa houses are more common than Ale-houses in England; but they vse not so much to sit in the houses as on benches on both sides the streets neere vnto a Coffa house, euery man with his Fin-ion ful; which being smoking hot, they vse to put it to their noses & eares, and then sup it off by leasure, being full of idle and Ale-house talke whiles they are amongst themselues drinking of it; if there be any news, it is talked of there.

(Referirile la cafea așa cum se găsește în Travels 1609 a lui Biddulph. Din scrisoarea originală aflată în British Museum)

William Harvey (1578-1657), celebrul medic englez care a descoperit circulația sângelui, și fratele său, se consideră că au folosit cafea înainte de a ajunge cafenelele la modă în Londra, anterior anului 1652. "Mi-aduc aminte" , spune Aubrey, "că el avea obiceiul de a bea cafea înainte de a ajunge la modă cafenele în Londra." Houghton, în 1701, vorbește despre "faimosul inventator al circulației sângelui, Dr. Harvey, despre care unii spun folosea frecvent cafeaua."

Deși se pare că cafeaua ar fi fost introdusă în Anglia undeva în timpul primului sfert al secolului XVII, mulți scriitori și călători descriind-o, și multe tranzacționări aveau loc între negustorii din Insulele Britanice și Orient, dar prima înregistrare de încredere, cunoscută a fost găsită în Agenda și corespondența lui John Evelyn, FRS, în "Note din 1637", unde spune:

”A venit pe vremea când eram la colegiu (Baliol, Oxford), unul Nathaniel Conopios, din Grecia, din Cyrill, Patriarhul Constantinopolului, care, a revenit la mulți ani după ce a fost făcut (așa cum am înțeles) Episcopul Smirnei. El a fost primul pe care l-am văzut vreodată bând cafea; care obicei nu a intrat în Anglia până ulterior după treizeci de ani.”

Evelyn ar fi spus totuşi treisprezece ani, pentru că atunci s-a deschis prima cafenea (1650).

”S-a observat că în timp ce el a continuat Balliol College, a facut o băutură pentru uzul propriu numit Coffey, și, de obicei, o bea în fiecare dimineață, fiind primul, după cum am fost informat, care a băut vreodată cafea în Oxon.”

(Cafeneaua Mol, Exeter, Anglia)

În 1640, John Parkinson (1567-1650), botanist engleză și herbalist, a publicat lucrarea Theatrum Botanicum, care conține prima descriere botanică a plantei de cafea în limba engleză, denumită în continuare "Arbor Bon cum sua Buna".

Opera sa fiind oarecum rară, poate fi de interes istoric pentru a cita descrierea ciudată aici:

"Alpinus, în Cartea plantelor egiptene, ne dă o descriere a acestui copac, care, după cum zice el, a văzut-o în grădina unui anume căpitan al ienicerilor, care a fost adusă din Arabia Felix, și acolo a plantat-o ca o raritate, niciodată nu s-a văzut crescând o astfel de plantă în acele locuri înainte.

Copacul, numit Alpinus, este oarecum ca și copacul Evonymus Pricketimber, ale cărui frunze sunt mai groase, mai grele, și mai verzi, și întotdeauna verzi în copac. Fructele se numesc Buna și sunt ceva mai mari decât Hazell Nut și mai lungi, și rotunde, și a punctete pe margini, și brăzdate pe ambele părți, dar pe o parte mai vizibil decât pe cealaltă, care ar putea fi despărțite în două, în fiecare parte odihnindu-se un mic nucleu alb lung, plat pe partea unde se împreună, acoperite cu o pieliță gălbuie, cu gust acid și oarecum amar, și conținute într-o coajă subțire, a de culoare cenușie întunecată. Cu aceste fructe de pădure, în general în Arabia și Egipt, și în alte locuri ale dominioanelor turcești, ei fac un decoct sau beau, care ţinle locul vinului la ei, și, în general, sunt vândute în toate casele lor, şi numite cu numele de Caova. Paludanus le zice Chaova, iar Rauwolfius Chaube.

Această băutură are multe proprietăți fizice bune acolo. Ea face bine la stomac o săptămână, ajută digestia, și tumorile și obstrucțiie ficatului și splinei, fiind băută de ceva timp împreună."

În 1650, un anumit evreu din Liban, numit de unii Iacov sau Jacobs, iar de alţii Jobson, a deschis, "la Îngerul din parohia Sfântului Petru din Răsărit", Oxford, cea mai veche cafenea engleză, și "acolo [cafeaua] era băută de unii care erau încântat de această noutate". Ciocolata era de asemenea vândută în prima cafenea.

Sursele diferă, dar confuzia cu privire la numele proprietarului cafenelei s-ar fi putut naște din faptul că au existat două cafenele Jacobs, una care a început în 1650, şi alta, cu proprietar Cirques Jobson, un Iacobit evreu, care a urmat în 1654.

Băutura a ajuns dintr-o dată la mare cinste în rândul studenţilor. Curând cererea a fost așa de mare că aproximativ în 1655 o societate de tineri studenți a încurajat pe unul, Arthur Tillyard, "farmacist și regalist," să vândă" cafea public în casa lui ." Se pare că un club format din admiratori ai tînărului Charles s-a întâlnit la Tillyard și a continuat până după Restaurare. Acest Oxford Coffee Club a fost începutului lui Royal Society.

Jacobs a fost mutat la Old Southhampton Buildings, Londra, unde se găsea în 1671.

Între timp, prima cafenea din Londra a fost deschisă de către Pasqua Rosee în 1652.

Although they be deſtitute of Tauerns, yet haue they their Coffa-houſes, which ſomething reſemble them. There ſit they chatting moſt of the day; and ſippe of a drinke called Coffa (of the berry that it is made of) in little *China* diſhes, as hot as they can ſuffer it: blacke as ſoote, and taſting not much vnlike it (why not that blacke broth which was in vſe amongſt the *Lacedemonians?*) which helpeth, as they ſay, digeſtion, and procureth alacrity: many of the Coffa-men keeping beautifull boyes, who ſerue as ſtales to procure them cuſtomers.

(O referință engleză timpurie despre cafea cu Sir George Sandys. Din a șaptea ediție a Călătoriilor lui Sandys, Londra, 1673)

Desigur, ideea cafenelelor, şi consumul de cafea acasă, s-a răspândit rapid în alte oraşe din Marea Britanie. Dar toate cafenelele au fost modelate după modelul londonez. Cafeneaua Mol, la Exeter, Devonshire, a fost una dintre primele cafenele din Anglia, şi poate fi considerată ca tipică pentru cele care au apărut în provinciile. Aceasta a fost anterior un club de elită; vechea sală, frumos lambrisată cu lemn de stejar, încă afişează armurile membrilor notabili. Aici Sir Walter Raleigh şi prietenii săi simpatici se încântau cu tutun de fumat. Acesta a fost unul dintre primele locuri în care tutunul a fost fumat în Anglia. În prezent, este o galerie de artă.

Când episcopul de Berytus (Beirut) era în drum spre Cochin China în 1666, el a raportat că turcii utilizau cafeaua pentru a corecta indispoziţie cauzate în stomac de apa rea. "Această băutură", spune el, "imită efectul vinului ... nu are un gust plăcut, ci, mai degrabă amar, dar este mult utilizată de către aceste persoane pentru efectele bune pe care le găsesc în ea."

În 1686, John Ray (1628-1704), unul dintre cei mai de succes naturalişti de limba engleză, a publicat Istoria universală a plantelor, lucrare notabilă, printre altele, fiind prima lucrare de acest fel care preamărea virtuţile cafelei într-un tratat ştiinţific.

R. Bradley, profesor de botanică la Cambridge, a publicat (1714) O scurtă relatare istorică a cafelei, din care s-a pierdut orice urmă.

Dr. James Douglas a publicat în Londra (1727) Arbor Yemensis fructum Cofe ferens; sau, o descriere şi istorie a arborelui de cafea, în care el a apreciat în mod deosebit contribuţiile scriitorilor arabi şi francezi care l-au precedat.

7. Introducerea cafelei în Olanda

Olandezii au aflat mai devreme de cafea prin relațiile lor cu Orientul și cu venețienii, și apropierea lor de Germania, unde Rauwolf a scris primul despre cafea în 1582. Ei au fost familiarizaţi cu scrierile lui Alpini pe această temă din 1592. Paludanus, în notările lui despre cafea în Călătoriile lui Linschoten, a furnizat detalii suplimentare în 1598.

Olandezii au fost întotdeauna mari comercianţi şi negociatori perspicace. Beneficiind de o minte mai flexibilă, ei s-au ambiţionat în a crește cafea în posesiunile lor coloniale, astfel încât să devină principalul furnizor pe piețele mondiale de cafea pentru comerţul cu cafea. Compania Olandeză pentru Indiile de Est este pionierul comerţului modern cu cafea, ea dezvoltând în Java primul teren experimental pentru cultivarea cafelei.

Compania Olandeză pentru Indiile de Est a fost înființată în 1602. Încă din 1614, comercianţii olandezi au vizitat Aden pentru a examina posibilitățile de cultivare și tranzacționare a cafelei. În 1616 Pieter Van dan Broeck a adus prima cafea de la Mocha în Olanda. În 1640 un comerciant olandez, pe nume Wurffbain, a oferit spre vânzare în Amsterdam primul transport comercial de cafea din Mocha. După cum s.a notat de olandezi, aceasta s-a întâmplat patru ani înainte ca băutura să fi fost introdusă în Franța, și numai la trei ani după ce Conopios a instituit clubul privat de cafea de la Oxford.

Prin 1650, Varnar, ministrul olandez rezident la Poarta otomană, a publicat un tratat despre cafea.

Când olandezii au scos portughezii din Ceylon în 1658, au început cultivarea de cafea acolo, cu toate că planta a fost introdusă în insulă de arabi înainte de invazia portugheză în 1505 Cu toate acestea,abia în

1690 a început cultivarea mai sistematică a plantei de cafea de către olandezi în Ceylon.

Importurile regulate de cafea din Mocha la Amsterdam a început în 1663. Mai târziu, livrările au început să sosească de pe coasta Malabar.

Pasqua Rosee, care a introdus cafeneaua în Londra în 1652, se spune că a făcut cafeaua populară ca băutură în Olanda vânzând-o public, în 1664. Prima cafenea a fost deschisă în Korten Voorhout, Haga, sub protecţia a scriitorului Van Essen; altele au urmat curând în Amsterdam și Haarlem.

La îndemnul lui Nicolaas Witsen, primarul din Amsterdam și guvernatorul Companiei Olandeze pentru Indiile de Est, Adrian Van Ommen, comandantul din Malabar a trimis primele răsaduri de cafea arabică din Java în 1696, eveniment important înregistrat în istoria cafelei. Acestea au fost distruse de inundații, dar au fost urmate în 1699 de un al doilea transport, din care s-a dezvoltat comerțul cu cafea din Indiile Olandeze, făcând din cafeaua Java un produs utilizat în toate țările civilizate.

Un transport de cafea cultivată aproape de Batavia a ajuns la Amsterdam în 1706, ca plantă pentru grădinile botanice. Această plantă a devenit ulterior strămoșul celor mai multe cafele din Indiile de Vest și America.

Prima cafea Java pentru comer a ajuns la Amsterdam în 1711. Transportul a constat din cca. 450 kg cafea depea plantațiile de Jakatra și din interiorul insulei. La prima licitație publică, aceasta cafea a fost vândută cu cca 90 cenți per kilogram.

Compania Olandeză pentru Indiile de Est a contractat cu membrii consiliului din Indiile Olandeze livrarea obligatorie de cafea; și localnicilor li s-a impus să cultive cafea, producţia devenind astfel o industrie forțată de guvern. Un "sistem general de cultivare" a fost

introdus în Java în 1832 de către guvern, care a decretat ocuparea forțată a forței de muncă pentru diferite produse. Cultivarea cafelei a fost singura industrie forțată care a existat și înainte de acest sistem de cultivare, și a fost singura cultivare guvernamentală care a supraviețuit la eliminarea sistemului în 1905-1908. Ultima participare guvernamentală în cafea a fost închisă în 1918. Între 1870-1874 plantațiile guvernamentale au obținut o medie de 844.854 piculi pe an; între 1875-1878 media a fost de 866.674 piculi. Între 1879 și 1883, a crescut la 987.682 piculi. Din 1884-1888, randamentul mediu anual a fost de numai 629.942 piculi. (1 picul era greutatea maximă pe care o poate transporta un om pe umeri.)

Olanda a adoptat cu ușurință cafenelele; și printre cele mai vechi imagini de cafea conservateîn Olanda este una care prezintă o scenă într-o cafenea olandeză a secolului XVII, lucrare de Adriaen Van Ostade (1610-1675).

Istoria nu consemnează nicio intoleranță pentru cafea în Olanda. Atitudinea olandeză a fost întotdeauna construcționistă. Inventatorii și artizanii olandezi au dat în timp mai multe modele noi de mortare de cafea, rotisoare de cafea, și cești pentru servit cafeaua.

8. Introducerea cafelei în Germania

Leonhard Rauwolf, în 1573, a făcut călătoria de neuitat la Alep și, în 1582, a câștigat pentru Germania onoarea de a fi prima țară europeană care a fost menționată în scris că bea cafea.

Adam Olearius (sau Oelschlager), un orientalist german (1599-1671), a călătorit în Persia ca secretar la o ambasadă din Germania în 1633-1636. La întoarcerea sa, el a publicat un jurnal cu călătoriile sale. În el, în data de 1637, el spune de perși:

"Ei beau, împreună cu cu tutunul lor, o apă neagră, pe care ei o numesc cahwa, realizată dintr-un fruct adus din Egipt, și care este în culoare ca grâul obișnuit, și în gust ca grâul turcesc, și este de măimea unui bob de fasole. ... persanii cred că potolește căldura naturală."

În 1637, Joh. Albrecht von Mandelsloh, în Călătorie orientală, menționează "apa neagră a persanilor numită Kahwe", spunând că "trebuie să fie băută fierbinte."

Consumul de cafea a fost introdus în Germania prin 1670. Băutura a aparut la curtea marelui elector de Brandenburg în 1675. În Germania de Nord băutura a ajuns pentru prima dată din Londra, un comerciant limba engleză a deschis prima cafenea în Hamburg în 1679-1680. Regensburg a urmat în 1689; Leipsic, în 1694; Nuremberg, în 1696; Stuttgart în 1712; Augsburg, în 1713; și Berlin, în 1721. În acel an (1721), Regele Frederick William I a acordat unui străin privilegiul de a conduce o cafenea în Berlin liberăde orice taxe de închiriere. Aceasta a fost cunoscută sub numele de cafeneaua engleză, fiind, de asemenea, prima cafenea din Hamburg. Și pentru mulți ani, comercianții englezi au furnizat cafelele consumate în nordul Germaniei; în timp ce Italia furniza cafea pentru sudul Germaniei.

Alte cafenele cunoscute din vechime în Berlin au fost Royal, în Behren Strasse; Widow Doebbert, în Stechbahn; Roma, în Unter den-Linden-; Arnoldi, în Kronen Strasse; Miercke, în Tauben Strasse, și Schmidt, în post Strasse.

Mai târziu, Philipp Falck a deschis o cafenea evreiască în Spandauer Strasse. În timpul lui Frederic cel Mare (1712-1786) au fost cel puțin o duzină de cafenele în districtul metropolitan de la Berlin. În suburbii existau multe locații unde se servea cafea.

Primul periodic despre cafea, Ştiri şi cafeneaua curioasă, a fost labsat în Leipsic în 1707 de către Theophilo Georgi. Titlul complet era Ştiri şi cafeneaua curioasă, până acum în Italia dar acum şi în Germania. Prima desfătare cu apă. "Oraşul binelui." Brunnenstadt de Lorentz Schoepffwasser 1707. Al doilea număr a dat numele Georgi ca editor real. A fost o cronică a savanților care vin și pleacă, care frecventau "Tusculum" a uni domn de bine de la marginea orașului. La lansare stăpânul casei a declarat:

"Ştiu că domnii de aici vorbesc franceză, italiană și alte limbi. Ştiu, de asemenea, că, în multe întâlniri la cafea și ceai, se consideră necesar ca limba franceză să fie rostită. Pot să rog, totuși, ca cel care face apel la mine mu ar trebui să folosească nicio altă limbă în afară de germană. Suntem toți germanii, suntem în Germania; nu ne putem purta ca adevărați germani?"

In 1721 Leonhard Ferdinand Meisner a publicat la Nuremberg primul tratat german cuprinzător despre cafea, ceai, şi ciocolată.

În a doua jumătate a secolului al XVIII-lea cafeaua a intrat în casele oamenilor, și a început să înlocuiască, supa și berea caldă la mese pentru micul dejun.

Între timp, cafeaau a întâlnit unele opoziție în Prusia și Hanovra. Frederick cel Mare a devenit iritat atunci când a văzut cât de mulţi bani au fost plătiţi la comercianții de cafea străini pentru livrările de boabe verzi de cafea, și a încercat să limiteze utilizarea acesteia făcând din cafea o băutură de "calitate". În curând toate instanțele germane au avut propriile lor rotisoare de cafea, cafetiere, și cești de cafea.

Multe exemplare frumoase din cele mai bune cești de porţelan și farfurii făcute în Meissen, și utilizate la evenimentele judecătorești din această perioadă, supraviețuiesc în colecţiile de la muzeele Potsdam și Berlin. Clasele bogate au urmat moda; dar atunci când cei săraci s-au supărat deoarece nu și-au putut permite acest lux, și au cerut cafeaua lor, li s-a spus: "Aţi face mai bine să ne lăsaţi în pace. Oricum, e rău pentru voi, pentru că provoacă sterilitate.". Mulţi medici s-au lansat într-o campanie împotriva cafelei, unul dintre argumentele lor preferate fiind că femeile care folosesc băutura trebuie să renunțe la a face copii. Coffee Cantata a lui Bach (1732) a fost un protest notabil în muzică împotriva unor astfel de calomnii.

La 13 septembrie 1777, Frederick a emis un manifest pentru cafea și bere, un document curios, care spunea:

"Este dezgustător observând creșterea cantității de cafea utilizate de către subiecții mei, și suma de bani care iese din țară în consecință. Toată lumea folosește cafea. Dacă este posibil, acest lucru trebuie să fie prevenit. Oamenii mei trebuie să bea bere. Majestatea Sa a băut bere, și așa au făcit și strămoșii săi, și ofițerii săi. Multe bătălii s-au luptat și ai fost câștigate de soldați hrăniți cu bere; și Regele nu crede că soldații care beau cafea pot îndura greutăți sau să bată dușmanii săi în cazul apariției unui alt război."

(Coffee House Richter în Leipsic-al XVII-lea)

Pentru un timp berea a fost reinstaurată la locul său de cinste; iar cafeaua a continuat să fie un lux permis numai de către cei bogați. Curând, un sentiment de repulsie s-a dezvoltat, și s-a constatat că nici măcar regulile militare prusace nu au putut impune interdicţia cafelei. După care, în 1781, s-a constatat că toate eforturile de a rezerva băutura pentru cercurile exclusive ale judecătorilor, nobilimii, și ofițerilor armatei, au fost zadarnice, astfel încât regele a creat un monopol regal al cafelei, și a interzis prăjirea sa cu excepția prăjirii unității regale. În același timp, el a făcut excepții în cazurile nobilimii, clerului, și oficialilor guvernamentali, și respins toate cererile de licențe pentru prăjirea cafelei de la oamenii de rând. În mod clar această măsură a fost luată pentru a limita utilizarea băuturii la cei aleși. Pentru acești reprezentanți ai cremei societății prusace, regele a emis autorizații speciale care să le permită să facă propriile lor prăjitoare de cafea. Desigur, au cumpărat proviziile de guvern; și prețul a fost crescut enorm, Frederick obţnând astfel un venit frumos. De altfel, posesia unei licențe pentru prăjirea cafelei a devenit un fel de insignă de membru al clasei superioare. Clasele mai sărace au fost obligate să obțină cafeaua la

negru; și, în lipsa acesteia, ei au început să folosească înlocuitori din orz, grâu, porumb, cicoare, și smochine uscate, care în curând au apărut în număr mare.

Această ordonanță singulară a cafelei a fost cunoscută sub numele de "Declarația regală privind vânzarea cafelei prăjite", și a fost publicată pe 21 ianuarie 1781.

(Kolschitzky, cu lucrarea sa CAFÉ BLUE BOTTLE, VIENA, 1683 - După o litografie a tabloului lui Franz Schams, intitulat "Das Erste (Kulczycki'sche) Kaffee Haus")

După introducerea regiei cafelei (a veniturilor) în mâinile unui francez, contele de Lannay, administrarea a legii a devenit o persecuție veritabilă. Soldații răniți evacuați au fost în mare parte angajați, iar datoria lor principală a fost de a spiona zi și noapte oamenii, luând urma mirosului de cafea prăjită ori de câte ori o detectau, pentru a căuta pe cei care ar putea prăji ilegal cafea. Spionii câștigau un sfert din amenzile colectate. Acești oameni au creat atât de multe probleme, și au devenit atât de antipatizați, încât au fost numiți "mirositorii de cafea" de oameni indignați.

Maximilian Frederick, episcop de Münster, (Ducat al Westfalia) la 17 februarie 1784 a emis un manifest care spunea:

"Spre marea noastră nemulţumire, am învăţat că în Ducatul nostru de Westphalia utilizarea abuzivă a cafelei a devenit atât de extinsă încât pentru a contracara răul noi poruncim ca, după patru săptămâni de la publicarea prezentului decret, nu se va vinde cafea prăjită sau neprăjită, amenda fiind de o sută de dolari, sau doi ani de închisoare, pentru fiecare infracţiune.

Fiecare loc pentru prăjirea şi servirea cafelei trebuie să fie închis, iar furnizorii şi hotelierii trebuie să scape de proviziile lor de cafea în patru săptămâni. Este permisă doar obţinerea de cafeaua din afară pentru consum propriu, pentru o cumpărătură de minimum cincizeci de lire sterline. Proprietarii caselor nu vor permite oamenilor lor de serviciu, în special de spălătoreselor şi femeilor care calcă, să prepare cafea, sau să permite acest lucru, în orice mod, sub o amendă de o sută de dolari.

Toţi funcţionarii şi angajaţii guvernamentali, pentru a evita o amensă de o sută de florini de aur, trebuie să urmărească îndeaproape şi să păstreze un ochi vigilent asupra acestui decret. Pentru cel care raportează astfel de persoane care nu respectă acest decret, se acordă o jumătate din banii de amendă, păstrându-se discreţia cu privire la numele său."

Acest decret a fost citit în mod solemn în amvoane, şi a fost publicat în exterior în locurile şi modurile obişnuite. A urmat imediat o serie de "turnătorii", şi s-au înmulţit "mirositorii de cafea", ceea ce a condus la multe duşmănii amare şi a provocat multă nefericire în Ducatul din Westphalia. Se pare că scopul arhiducelui a fost de a împiedica persoanele din clasele de jos să se bucure de băutură, în timp ce cei care îşi puteau permite să cumpere cafea cu cincizeci de lire sterline la un moment dat obţineau indulgenţa necesară. Aşa cum era de aşteptat, decretul a fost un eşec total.

În timp ce regele Prusiei exploata supuşii săi cu ajutorul monopolului de stat al cafelei ca mijloc de şantaj, ducele de Württemberg a folosit un

sistem propriu. El a vândut lui Joseph Suess-Oppenheimer, un finanţator lipsit de scrupule, privilegiul exclusiv de a menţine cafenele în Württemberg. Suess-Oppenheimer, la rândul său a vândut licenţele individuale pentru cafenea la cei mai buni ofertanţi, şi a acumulat o avere considerabilă. El a fost primul "rege al cafelei."

Dar cafeaua supravieţuit cu toate aceste calomnii nedrepte şi impozite crude ale guvernelor prea paterne, şi a reluat treptat locul său de drept ca una dintre băuturile preferate ale poporului german.

(Kolschitzky, în cafeneaua din Viena, 1683

9. Cum a ajuns cafeaua în Viena

O poveste romantică a fost țesută în jurul introducerii cafelei în Austria. Când Viena a fost asediată de turci în 1683, așa spune legenda, Franz George Kolschitzky, originar din Polonia, care era interpret în armata turcă, a salvat orașul și a câștigat pentru sine o faimă nemuritoare, cu cafeaua ca răsplată principală a sa.

Nu se știe dacă în primul asediu al Vienei de către turci, în 1529, invadatorii fierbeau cafea pe focurile de tabără care înconjurau capitala austriacă; deși ei ar fi făcut acest lucru. Selim I, după cucerirea Egiptului în 1517, a adus cu el la Constantinopol cantităţi mari de cafea, ca pradă de război. Dar este sigur că, atunci când s-au întors la luptă, 154 ani mai târziu, turcii au luat cu ei o o uriașă cantitate de cafea verde.

Mohammed IV a mobilizat o armată de 300.000 de oameni și a trimis-o sub comanda vizirului său Kara Mustafa (succesorul lui Kuprili) pentru a distruge creștinătatea și a cuceri Europa. Ajungând la Viena pe 7 iulie 1683, armata a asediat rapid orașul și l-a izolat de restul lumii. Împăratul Leopold a scăpat din asediu și a a ajuns la mai multe mile depărtare. În preajmă a fost prințul de Lorena, cu o armată de 33.000 de austrieci, în așteptarea ajutorului promis de Ioan Sobieski, regele Poloniei, precum și a unei oportunităţi de a elibera capitala asediată. Contele Rudiger von Starhemberg, la comanda forțelor din Viena, a cerut un voluntar pentru a transporta un mesaj prin liniile turcești pemtru a grăbi salvarea. El l-a găsit în persoana lui Franz George Kolschitzky, care a trăit mulți ani între turci și știa limba și obiceiurile lor.

Pe 13 august 1683, Kolschitzky, îmbrăcat într-o uniformă de turc, a trecut prin liniile inamice și a ajuns la armata împăratului peste Dunăre. De mai multe ori el a făcut această călătorie periculoasă între tabăra prințului Lorraine și garnizoana guvernatorului Vienei. O sursă spune că a trebuit să se strecoare prin cele patru armate de intervenţie de fiecare dată când e efectuat traseul. Mesajele sale au ajutat mult la menținerea moralului apărătorilor orașului. În cele din urmă Regele Ioan și armata

sa poloneză de salvare a sosit și a fost consolidată cu austriecii pe vârful Muntelui Kahlenberg. A fost una dintre cele mai dramatice momente din istorie. Soarta Europei creștine atârna în balanță. Totul părea să indice triumful semilunii asupra crucii. Încă o dată Kolschitzky a trecut Dunărea, și a adus înapoi cuvântul în ceea ce privește semnalele pe care prințul de Lorena și Regele Ioan le dădeau de pe Muntele Kahlenberg pentru a indica începutul atacului. Contele Starhemberg trebuia să reușească să obțină o ieșire în acest timp.

(Franz George Kolschitzky, Sfântul Patron al iubitorilor de cafea din Viena)

Bătălia a avut loc pe 12 septembrie și, datorită conducerii magnifice a regelui Ioan, turcii au fost învinși. Polonezii au prestat astfel un serviciu de neuitat întregii creștinătăți. Invadatorii turci au fugit, lăsând 25.000 de corturi, 10.000 de boi, 5.000 de cămile, 100.000 de baniţe de cereale, o cantitate mare de aur, și mulţi saci plini cu cafea, la acel moment necunoscută în Viena. Prada a fost distribuită, dar nimeni nu a vrut

cafeaua. Nimeni nu ştia ce să facă cu ea, cu excepţia lui Kolschitzky. El a spus, "Dacă nimeni nu vrea aceşti saci, îi voi lua eu", şi fiecare a fost de acord din toată inima, bucuros să scape de acea fasole ciudată. Dar Kolschitzky ştia despre ce era vorba, şi a învăţat în curând pe vienezi arta preparării cafelei. Mai târziu, el a stabilit prima cafenea publică la Viena cu cafeaua turcească .

Aceasta este povestea modului în care a fost introdusă cafeaua în Viena, unde s-a dezvoltat acea cafenea tipic vieneză, care a devenit un model pentru o mare parte a lumii. Kolschitzky este onorat în Viena ca sfântul patron al cafenelelor. Urmaşii săi, uniţi în breasla fabricanţilor de cafea (kaffee-sieder), i-au ridicat chiar şi o statuie în onoarea sa. Ea se găseşte şi azi ca parte a faţadei unei case unde Kolschitzygasse se varsă în Favoritengasse, aşa cum se vede din imagine.

Viena este uneori menţionată ca "mama cafenelelor". Café Sacher are un renume mondial. Tartă à la Sacher se află în cartea fiecărui bucătar. Vienezii au propriul lor "jause" în fiecare după-amiază. Când cineva bea cafea într-o cafenea din Viena i se oferea, în general, şi un kipfel. Aceasta era un produs de patiserie în formă de semilună, amintind de anul 1683, plin de evenimente, când turcii au asediat cetatea vieneză. Un brutar a făcut aceste rulouri în formă de semilună într-un spirit de sfidare a turcilor. Cu sabia într-o mână şi kipfel în cealaltă, vienezii s-au poziţionat pe turnurile de apărare a redutei înfruntând cohortele lui Mohammed IV.

Mohammed IV a fost demis după ce a pierdut bătălia, iar Kara Mustafa a fost executat pentru că a lăsat proviziile, special sacii cu boabe de cafea, la porţile Vienei. Dar cafeaua şi kipfel-ul Vienei au supravieţuitsute de ani.

(Prima cafenea în Leopoldstadt. Dintr-o lucrare intitulată Bermann's Alt und Neu Wien)

Eroului Kolschitzky i s-a făcut cadou o casă de municipalitatea recunoscătoare; și acolo, sub semnul Butelcii Albastre, în conformitate cu o sursă, el a continuat să deţină cafeneaua timp de mai mulţi ani. Acest lucru, pe scurt, este povestea care, deși neautentificată în toate detaliile sale, este gravată în multe cărţi, și este ferm crezută în Viena.

Se pare că ar fi păcat să se discrediteze eroul unei aventuri atât de romantice; dar arhivele din Viena arunca o altă lumină asupra comportamentului ulterior al lui Kolschitzky care tinde să demonstreze că, la urma urmei, picioarele acest idol vienez erau din lut comun.

Se spune că Kolschitzky, după ce a primit sacii de cafea verde lăsaţi în urmă de către turci, a început dintr-o dată să promoveze băutura din casă în casă, servind-o în cupe mici dintr-un platou de lemn. Mai târziu,

el a închiriat un magazin în Bischof-Hof. Apoi a început a adresa petiţii consiliului municipal, care, în plus faţă de suma de 100 de galbeni pe care deja i-a promis ca recunoaştere a vitejiei lui, el cerea să primească o casă şi un magazin în una din zinele de afaceri în creştere. "Petiţiile sale către consiliul municipal", scrie M. Bermann, "sunt exemple uimitoare de nemăsurată încrederea în sine şi cea mai îndrăzneaţă lăcomie. Părea determinat să obţină maximum din propriul său sacrificiu de sine. El a insistat asupra celei mai mari recompense, comparându-se pe sine cu Curtius la romani, Pompilius la lacedemonieni, şi Seneca la atenieni."

În cele din urmă i s-a oferit să aleagă din trei case în Leopoldstadt, oricare dintre ele în valoare de 400-450 Guldeni, în loc de recompensă în bani, stabiliţi printr-un acord de compromis la 300 Guldeni. Dar Kolschitzky nu s-a mulţumit cu acest lucru; şi a cerut că, dacă el acceptă o casă ca plată integrală, ar trebui să fie una evaluată la nu mai puţin de 1000 Guldeni. Apoi a urmat multă corespondenţă şi tocmeală considerabilă. Pentru a pune capăt litigiului aprins, consiliul municipal din 1685 a decis să ofere lui Kolschitzky şi soţiei sale, Maria Ursula, fără posibilitatea uneo prelungiri a discuţiei, casa de pe Haidgasse nr. 30.

Conform înregistrărilor Kolschitzky a vândut ulterior casa după un an şi, după multe mutări succesive, a murit de tuberculoză, pe 20 februarie 1694, în vârstă de cincizeci şi patru ani. El era curier al împăratului în momentul morţii sale, şi a fost îngropat în cimitirul Stefansfreithof.

(Statuia lui Kolschitzky ridicată de către breasla fabricanţilor de cafea din Viena)

Moştenitorii lui Kolschitzky s-au mutat din cafenea pe Donaustrand, în apropiere de Schlagbrücke, cunoscut mai târziu ca posul lui Ferdinand. Cafeneaua deschisă de Franz Mosee (d. 1860) a tămas pe acelaşi loc.

În evidenţele oraşului din anul 1700 o casă din Stock-im-Eisen-Platz (piaţa) este desemnată prin cuvintele "allwo das erste kaffeegewölbe" ("aici a fost prima cafenea"). Din păcate, the numele proprietarului nu este scris.

Multe poveşti se spun despre popularitatea lui Kolschitzky ca deţinător de cafenea. Se spune că se adresa tuturor cu expresia bruderherz (inimă de frate), şi, treptat, el însuşi şi-a numele de bruderherz. Un portret al lui Kolschitzky, pictat de pe timpul când era în cea mai mare vogă, este atent

conservat de Wiener Kaffee Innung-sieder (Breasla fabricanţilor de cafea din Viena).

Chiar şi în timpul primei kaffee-sieder, un număr de alte cafenele s-au deschis şi au avut ceva faimă. La începutul secolului al XVIII-lea un turist ne oferă o descriere a progreselor realizate în consumul de cafea şi cafenelele din Viena:

”Oraşul Viena este plin cu cafenele, unde romancierii sau cei care se ocupau de ziare cu plăcere se întâlneau pentru a citi ziarele şi a discuta conţinutul lor. Unele dintre aceste case aveau o reputaţie mai bună decât altele, deoarece astfel de zeitungs-doctors (specialişti în ziare - un titlu ironic) se adunau acolo pentru a judeca mai prompt evenimentele mai dificile, şi pentru a surclasa pe toţi ceilalţi cu opiniile lor privind aspecte şi considerente politice.

Toate acestea le-a adus un respect aşa de mare că mulţi se aduna acolo din cauza lor, pentru a-şi îmbogăţi mintea lor cu invenţii si nebunii pe care le răspândeau imediat prin oraş pentru a ajunge la urechile personalităţilor menţionate anterior. Este imposibil de crezut cât de mare era libertatea permisă, în furnizarea acestor bârfe. Ei vorbeau fără respect nu numai de fapte de generali şi miniştri de stat, dar se amestecau şi în viaţathe împăratului însuşi.”

Vienei i-a plăcut cafenelele atât de mult încât prin 1839 au existat optzeci de cafenele în oraşul central şi încă cincizeci în suburbii.

10. Cafenelele în vechiul oraş Londra

Două capitole dintre cele mai pitoreşti din istoria cafea au de a face cu cafenelele din perioada vechilor oraşe Londra şi Paris din secolele al XVII-lea şi al XVIII-lea. O mare parte din poezia şi romantismul cafenelelor datează din această perioadă.

"Istoria cafenelelor", spune D'Israeli, "din perioada invenţiei cluburi, s-a confundat cu aceea a manierelor, moralei şi politicii unui popor." Şi astfel istoria cafenelelor sin Londra secolelor al XVII-lea şi al XVIII-lea este într-adevăr istoria manierelor şi obiceiurilor englezilor din acea perioadă.

Prima cafenea din Londra

"Prima casfenea din Londra", spune John Aubrey (1626-1697), anticar engleză și folclorist, "a fost în Aleea Sf. Mihail, în Cornhill, vizavi de biserică, a fost deschisă de unul... Bowman (vizitiul d-lui Hodges, un comerciant din Turcia, pus de acesta), în anul 1652. "Cu aproximativ patru ani înainte ca oricine altcineva să fi deschis un astfel de local, iar domnul Farr. Jonathan Paynter a fost primul ucenic comercial la Bowman. "

O altă sursă, pentru care suntem datori lui William Oldys (1696-1761), bibliograf, relatează că domnul Edwards, un comerciant din Londra, a achiziționat obiceiul cafelei din Turcia, și a adus acasă cu el de la Ragusa, in Dalmația, Pasqua Rosee, un tânăr armean sau grec, care pregătea băutura pentru el. "Dar noutatea aceasta", spune Oldys, "atrăgând prea mulți vizitatori, el a permis tânărului și ginerelui său să înființeze prima cafenea din Londra, în Aleea Sf. Mihail, în Cornhill. "

De aici s-ar părea că Pasqua Rosee a avut ca partener în această întreprindere, pe Bowman, care, conform lui Aubrey, a fost vizitiu la domnul Hodges, ginerele domnului Edwards, și un prieten în călătoriile comerciale.

Oldys ne spune că Rosee și Bowman s-au separat după un scurt timp. John Timbs (1801-1875), un alt anticar englez, spune că ei s-au certat, Rosee păstrând cafeneaua, iar Bowman obținând permisiunea de a ridica un chioșc și să vândă băutura în cimitirul Sf. Mihail.

O altă versiune a acestui incident istoric se regăsește în Colecția lui Houghton, 1698. Se spune:

"Se pare că domnul Daniel Edwards, un negustor englez din Smirna, a adus cu el în această țară un grec pe numele lui Pasqua, în 1652, care îi făcea cafeaua; acest domn Edwards s-a căsătorit cu fiica unui Alderman Hodges, care trăia în Walbrook, ș a pus pei Pasqua șef la cafenea într-un șopron din curtea bisericii din St. Michael, Cornhill, care este acum sediul copistului, atunci când, conform obiceiului, vânzătorii l-au reclamat primarului orașului ca nefiind liber. Acest lucru a făcut pe Alderman Hodges să se alăture vizitiului său, Bowman, care era liber, în calitate de partener al lui Pasqua; dar Pasqua, pentru unele delicte, a fost nevoit să părăsească țara, și Bowman, prin activitatea sa comercială și un aport de 1000 sixpence, transformă șopronul într-o cafenea. Primii ucenici ai lui Bowman au fost John Painter, apoi Humphry, de la a cărui soție am aceste informații."

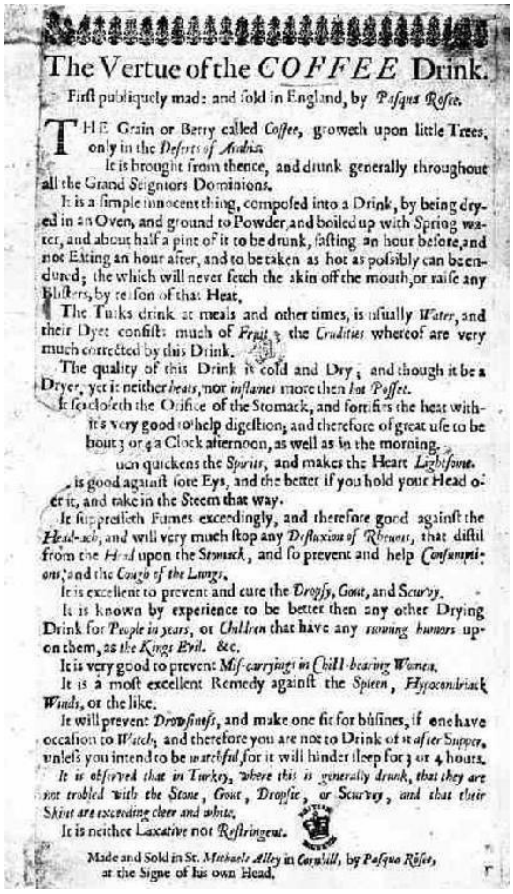
Din această informație rezultă că Edwards a fost ginerele lui Hodges. Oricare ar fi fost relația, majoritatea autorităților au fost de acord că Pasqua Rosee a fost primul care a vândut cafea public, în sau în jurul anului 1652.Iinițial Foaia sa volantă originală, prima reclamă pentru cafea, se găsește în British Museum. Se spune acolo în mod direct:: "Virtutea de a bea cafea pentru prima dată public și vândute în Anglia, de către Pasqua Rosee ... în Aleea St. Michaels în Cornhill ..."

H. R. Fox Bourne (circa 1870) are o altă versiune cu totul diferită a acestui eveniment istoric. El spune:

"În 1652 Sir Nicholas Crispe, un comerciant din Levant, a deschis la Londra prima cafenea cunoscută în Anglia, băutura preparată de către o fată greacă adusă pentru această muncă."

Nu există nimic care să justifice această poveste; preponderența probelor este în sprijinul versiunii Edwards-Rosée.

Astfel atunci a apărut cafeneaua în Londra, vorbitorii de limba engleza făcând astfek cunoștință cu băutura democrației. Destul de ciudat, cafea și Commonwealth s-au înțeles bine împreună. Cafeneaua la englezi, ca și cea franceză, era agora libertății.



The Vertue of the *COFFEE* Drink.

First publiquely made and sold in England, by *Pasqua Rosee*.

THE Grain or Berry called *Coffee*, groweth upon little Trees, only in the *Deserts of Arabia*.

It is brought from thence, and drunk generally throughout all the Grand Seignors Dominions.

It is a simple innocent thing, composed into a Drink, by being dryed in an Oven, and ground to Powder, and boiled up with Spring water, and about half a pint of it to be drunk, fasting an hour before, and not Eating an hour after, and to be taken as hot as possibly can be endured; the which will never fetch the skin off the mouth, or raise any Blisters, by reason of that Heat.

The Turks drink at meals and other times, is usually *Water*, and their Diyet consists much of *Fruit*; the *Crudities* whereof are very much corrected by this Drink.

The quality of this Drink is cold and Dry; and though it be a Dryer, yet is neither *heats*, nor *inflames* more then *hot Posset*.

It so closeth the Orifice of the Stomack, and fortifies the heat with-
it's very good to help digestion; and therefore of great use to be
hour; or 9 a Clock afternoon, as well as in the morning.
ucn quickens the *Spirits*, and makes the Heart *Lightsome*.
is good against sore Eys, and the better if you hold your Head o-
er it, and take in the Steem that way.

It suppresseth Fumes exceedingly, and therefore good against the *Head-ach*, and will very much stop any *Distlaxion of Rheumes*, that distil from the *Head* upon the *Stomack*, and so prevent and help *Consumpti-ons*, and the *Cough of the Lungs*.

It is excellent to prevent and cure the *Dropsy*, *Gout*, and *Scurvy*.

It is known by experience to be better then any other Drying Drink for *People in years*, or *Children* that have any *running humors* upon them, as *the Kings Evil*. &c.

It is very good to prevent *Mis-carrying in Child-bearing Women*.

It is a most excellent Remedy against the *Spleen*, *Hypocondriack Winds*, or the like.

It will prevent *Drowsiness*, and make one fit for business, if one have occasion to *Watch*; and therefore you are not to Drink of it *after Supper*, unless you intend to be *wakeful*, for it will hinder sleep for 3 or 4 hours.

It is observed that in Turkey, where this is generally drunk, that they are not troubled with the Stone, Gout, Dropsie, or Scurvy, and that their Skins are exceeding cleer and white.

It is neither Laxative not *Restringent*.

Made and Sold in St. *Michaels Alley* in *Cornhill*, by *Pasqua Rosee*, at the Signe of his own Head.

(Prima publicitate la cafea-1652 - Pliant folosit de Pasqua Rosee, care a deschis prima cafenea din Londra, originalul se află la la British Museum)

În cele din urmă Pasqua Rosee a dispărut, unii spun că pentru a deschide o cafenea pe continent, în Olanda sau Germania. Bowman, după ce s-a căsătorit bucătareasa lui Alderman Hodges, și după ce a investit aproximativ o mie de sixpence, a transformat chipșcul într-o casă mare, și în cele din urmă și-a luat un ucenic în ale comerțului.

În ceea ce privește al doilea deținător de cafenea din Londra, James Farr, proprietarul lui Rainbow, având ca cel mai distins client pe Sir Henry Blount, Edward Hatton spune:

"Am găsit pe unul, James Farr, un frizer, care a deschis o cafenea, în casa care este acum Rainbow, prin Inner Temple Gate (una dintre primele din Anglia), în anul 1657, urmărită penal de ancheta lui St. Dunstan în Vest, pentru confecționarea și comercializarea unui fel de lichior numit cafea, ca o pacoste mare care aducea atingere cartierului, etc., și cine s-ar fi gândit apoi că la Londra ar fi avut vreodată aproape de trei mii de astfel de pacoste, și că acea cafea ar fi fost băută, ca și acum, atât de mult de oamenii de cea mai bună calitate și de medici?"

Hatton a atribuit în mod evident problemele cafelei în sine, întrucât în prezentare arată în mod clar că a fost în șemineul lui Farr și nu în cafenea.

Există deja menţiunea că Sir Henry Blount a vorbit de el ca "părintele cafenelor englezeşti", și pretenția sa de a prezenta această distincție pare a fi una validă, personalitatea sa puternică "punându-și amprenta asupra sistemului." Motto-ul său favorit, "Loquendum est cum vulgo, sentiendum cum sapientibus" (Mulțimea poate vorbi, înțelepții decid), spune Robinson, "exprimă bine scopul colocvial, și a fost destul de firesc pe buzele unuia a cărui experiență a avut loc la nivel mondial." Aubrey spune despre Sir Henry Blount, "El are acum aproape sau deja optzeci de ani, intelectualul său este încă bun și are corp destul de puternic."

Femeile au jucat un rol destul de direct în dezvoltarea afacerilor cu vânzarea băuturii de cafea în Anglia, deși cafenelele nu erau pentru ambele sexe, ca și în alte țări europene. Documentul londonez Quaeries din 1660 face mențiunea despre "o comerciantă de cafea." Mary Stringar deschide o cafenea în Little Trinity Lane în 1669. Anne Blunt a fost amanta unuia dintre patronii cafenelelor turcești în Cannon Street, în 1672. Mary Long era văduva lui William Long, și inițialele ei, împreună cu cele ale soțului ei, apar pe un jeton al tavernei Rose în Bridge Street , Covent Garden. Jetonul lui Mary Long de la "Cafeneaua Rose de șa teatru" din Covent Garden este expusă în grupul de jetoane al patronilor de cafenele.

Prima reclamă în ziare

Prima reclamă în ziare pentru cafea a apărut, pe 26 mai 1657, în Publick Adviser din Londra, unul dintre primele pamflete săptămânale. Numele acestei publicaţii a fost în mod eronat considerat ca fiind Publick Advertiser de către un scriitor timpuriu despre cafea, iar eroarea a fost copiată de către scriitori succesivi. Prima reclamă ân ziar a fost inclusă în conţinutul lui Publick Adviser pentru săptămâna 19 - 26 mai, şi se scria acolo:

"În Bartholomew Lane în spatele Vechii Bursei, băutura numită Cafea, (care este o băutură foarte sănătoasă şi întăritoare fizic, cu multe virtuţi excelente, închide orificiul stomacului, fortifică căldura în interior, ajută la digestie, goneşte spiritele, face inima mai uşoară, este bună împotriva rănilor la ochi, tusei, sau răceli, inflamaţiilor, tuberculozei, durerilor de cap, hidropiziei, gutei, scorbutului, scrofulei, şi multe altele, urmează să fie vândută atât dimineaţa, cât şi la ora trei după-amiaza)."

Ciocolata a avut parte, de asemenea, de publicitate pentru vânzare în Londra în acelaşi an. Ediţia Publick Adviser din 16 iunie 1657, conţinea acest anunţ:

"În Bishopgate Street, în Queen's Head Alley, la casa unui francez, este o excelent băutură din Indiile de Vest, pe nume ciocolată, care urmează să fie vândută, astfel încât să o aveţi la îndemână în orice moment, şi de asemenea nepreparată, la preţuri rezonabile."

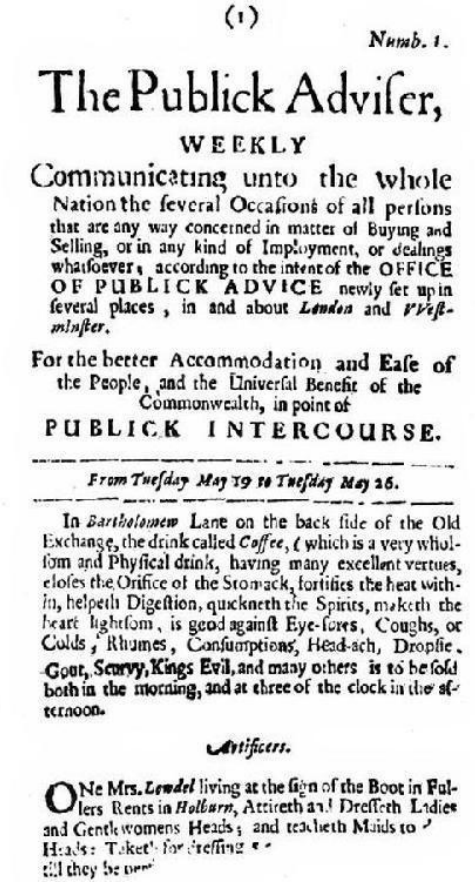
Ceaiul a fost vândut public pentru prima dată la magazinul lui Garraway (sau Garway) în 1657.

Amestecuri ciudate de cafea

Medicii au fost reticenţi în a lăsa cafeaua cafeaua să evadeze din misterele farmacopeea şi să devină "o băutură răcoritoare şi simplă", pe care orice o putea obţine pentru un ban în cafenele, sau, dacă preferă, să o poată pregăti acasă. În acest sens, ei au fost ajutaţi de multe bine-intenţionate dar greşite persoane (unii dintre ei oameni de inteligenţă considerabilă), care păreau posedaţi de ideea că băutura de cafea ar fi un medicament neplăcut, care are nevoie de ceva pentru a ţine departe blestemul, sau altceva care ar necesita o metodă complexă de preparare. Mărturie stă Excipientul de cafea a "Judecătorului" Walter Rumsey, care a apărut în 1657 în legătură cu o lucrare curioasă a sa pe nume Organon salutis:. Un instrument pentru a curăţa stomacul. Instrumentul în sine era un os flexibil de balenă, lung de 60-100 cm, cu un mic buton de lenjeri sau mătase la un capăt, şi a fost proiectat pentru a fi introdus în stomac pentru a produce un efect vomitiv. Excipientul de cafea trebuia luate de pacient înainte şi după utilizarea instrumentului, "judecătorul" numindu-l "Provang". Iar aceasta era comsiderată de "judecător" drept "calea nouă şi superioară de preparare a cafelei", aşa cum se găseşte în baza de prescripţie medicală a sa pentru a prepara excipientul de cafea:

"Luaţi o cantitate egală de unt şi untdelemn, topiţi-le bine împreună, dar nu le fiebeţi: Apoi agitaţi-le bine ca ele să se amestece: Apoi adăugaţi în amestec de trei ori mai multă miere, şi amestecaţi bine împreună: Se adaugă apoi împrejur pulbere de cafea turcească, pentru un excipient gros."

Puţină consideraţie va convinge pe oricine că excipientul este probabil cel mai recomandat pentru a atinge scopul pentru care a fost recomandat.



(1)

Numb. 1.

The Publick Adviſer,

WEEKLY

Communicating unto the whole Nation the ſeveral Occaſions of all perſons that are any way concerned in matter of Buying and Selling, or in any kind of Imployment, or dealings whatſoever; according to the intent of the OFFICE OF PUBLICK ADVICE newly ſet up in ſeveral places, in and about *London* and *Weſtminſter*.

For the better Accommodation and Eaſe of the People, and the Univerſal Benefit of the Commonwealth, in point of

PUBLICK INTERCOURSE.

From Tueſday May 19 to Tueſday May 26.

In *Bartholomew* Lane on the back ſide of the Old Exchange, the drink called *Coffee*, (which is a very wholſom and Phyſical drink, having many excellent vertues, cloſes the Orifice of the Stomack, fortifies the heat within, helpeth Digeſtion, quickneth the Spirits, maketh the heart lightſom, is good againſt Eye-ſores, Coughs, or Colds, Rhumes, Conſumptions, Head-ach, Dropſie, Gout, Scurvy, Kings Evil, and many others is to be ſold both in the morning, and at three of the clock in the afternoon.

Artificers.

ONe Mrs. *Lowdel* living at the ſign of the Boot in Fullers Rents in *Holburn*, Attireth and Dreſſeth Ladies and Gentlewomens Heads; and teacheth Maids to [illegible] Heads: Taketh for dreſſing [illegible] till they be per[illegible]

(Prima reclamă pentru cafea în ziar - 1657)

Un alt amestec inventat de "judecător" a fost cunoscut sub numele de "preparat de spălat", și includea fulgi de ovăz, praf de cafea, o halbă de bere sau orice vin, ghimbir, miere, sau zahăr după gust; la aceste ingrediente putându-se adăuga unt și orice praf sau condiment plăcut. Acesta urma să fie pus într-o pungă de țesătură și "așa să-l păstrați după plac precum amidonul." Acesta a fost un medicament favorit printre oamenii de rând din Țara Galilor.

Cartea conținea într-un prefix un document istoric interesant în formă de scrisoare de la James Howell (1595-1666) scriitor și istoriograf, care spunea:

"Vorbind despre cafea, am concurat cu ei, în opinii, care considerau că să fie de acea culoare ca cea folostă de bătrâni în Lacedemon, despre

care poeții cântă. Aceasta trebuie să fie cu siguranță sănătoasă, datorită unor atât de multe înțelepciuni, și cele mai ascuțite spirite ale Națiunilor o folosesc atât de mult; cei care au stat de vorbă cu șașii și turbanii o știu bine. Dar, pe lângă calitatea de a usca, aceasta poate să usuce până și cruditățile stomacului, și, de asemenea, să mângâie creierul, să fortifice vederea cu aspectul său, și să prevină lepra, guta, răceala, împreună cu splina și ipohondria (toate făcându-le se cuvine, fără nicio violență sau răpciugă deloc). Am spus, în afară de toate aceste calitati, "constatat deja, că această băutură de cafea a determinat o sobrietate mai mare printre neamuri; pentru că foștii ucenici și grefieri, împreună cu alții, obișnuiau să o bea dimineața în bere sau vin, care de amețeala care o provoacă în creier, o face mult improprie pentru mediul de afaceri, este folosită acum această băutură civilă și care te trezește pentru a lega prietenii. De aceea acest gentleman demn, domnul Mudiford, care a introdus practica aceasta pentru prima dată la Londra, merită mult respect de la întreaga națiune."

Băutura de cafea la un moment dat era amestecată cu bomboane de zahăr, și, de asemenea, cu muștar. În cafenele, cu toate acestea, ea a fost de obicei servită simplă, fără aște ingrediente; "puțini oameni o amestecau apoi cu adaos de zahăr sau lapte."

Cafeaua miraculoasă

Nu se poate să nu observe, în legătură cu introducerea cafelei în Anglia, că băutura a avut de suferit cel mai mult din indiscreţiile prietenilor săi. Pe de o parte, şarlatani ai profesiei medicale au încercat să susţină proprietăţi miraculoase ale cafelei pentru propriul lor beneificiu, iar, pe de altă parte, laici mai mult sau mai puţin ignoranţi atribuiau băuturii virtuţi speciale, la care nu ar fi visat nici cei mai ănfocaţi medici susţinători. Exagerarea calităţilor sale a devenit distracţia favorită a prietenilor săi; şi chiar a duşmanilor săi, pentru a defăima cafeaua şi utilizatorii săi prin exagerare. Toate acestea au făcut din cafenele o figură centrală în disputele permanente.

De la autorul englez timpuriu care a condamnat-o numind-o "mai degrabă hrănitoare decât suculentă", la Pasqua Rosee și contemporanii săi care au accentuat asupra calităţilor sale fantastice, aceasta a fost forţată să se îndrepte spre o zonă mlăştinoasă de neînțelegere și intoleranță. Nicio băutură inofensivă din istorie nu a suferit atât de mult din cauza atât a prietenilor cât și a dușmanilor.

În timp ce prietenii săi considerau cafeaua ca un panaceu, dușmanii replicau că aceasta este o otravă lentă. În Franța și în Anglia existau atât persoane care susțineau că aceasta produce melancolie, cât și persoane care susțineau că ea este un leac. Dr. Thomas Willis (1621-1673), un distins medic la Oxford pe care Antoine Portal (1742-1832) l-a denumit "unul dintre cele mai mari genii care au trăit vreodată", afirma că trimite uneori pacienții săi la cafenea, mai degrabă decât la farmacie.

Puterile magice ale cafelei erau considerate de prieteni săi un remediu pentru starea de ebrietate, și acest remediu era admis, chiar dacă mai forţat, şi de către duşmanii săi. Aceasta apare într-o descriere a războiului dintre campaniile de calomniere a cafelei şi pamfletele pe aceeaşi temă. Cafeaua a fost lăudată de către un scriitor ca fiind un deodorant. Un alt scriitor (Richard Bradley), în tratatul său cu privire la

utilizarea cafelei în combaterea ciumei, afirma că ăn cazul în care calităţile sale ar fi fost cunoscut pe deplin în 1665, "Dr. Hodges şi alţi oameni învăţaţi din acea vreme ar fi recomandat-o." Ăn aceeaşi idee, în Sfaturi împotriva ciumei a lui Gideon Harvey, publicată în 1665, găsim afirmaţia conform căreia "cafea este lăudată împotriva contagiunii."

Dr. Willis, în lucrarea sa Pharmaceutice rationalis (1674), a fost unul dintre primii care a încercat să facă dreptate ambelor tabere cu privire la cafea. În cel mai bun caz, el o consideră o băutură oarecum riscantă, iar adepţii săi trebuie, în unele cazuri, să fie pregătiţi să sufere de oboseală şi chiar paralizie; ea poate ataca inima şi cauza tremurături la nivelul membrelor. Pe de altă parte, poate, dacă este folosită judicios, să se dovedească un beneficiu minunat; "dacă este băută zilnic reuşeşte să cureşe şi lumineze minunat fiecare parte a sufletului, şi dispersează toţi norii pentru fiecare funcţie."

A existat o lungă perioadă de timp înainte de a se obţine pentru "noua băutură" recunoaşterea adevărată. Mai ales că, dacă ar exista o recunoaştere a anumitor virtuţi pur sociale ale cafelei, acestea ar fi " mai degrabă politice decât medicale."

Dr. James Duncan, de la Facultatea de Montpellier, în cartea sa Sfaturi sănătoase împotriva abuzului băuturi fierbinţi, scrisă în limba engleză în 1706, a constatat despre cafea că aceasta îşi merită la fel de mult numele de panaceu ca şi cel de otravă.

Medicul britanic George Cheyne (1671-1743) a proclamat neutralitatea cafelei prin cuvintele, "Nu am nici a o lăuda pre mult, nici a o învinui prea mult."

Preţuri şi licenţe la cafea

Cafeaua, ceaiul şi ciocolata, au fost menţionate pentru prima dată în reglementările engleze în 1660, atunci când o taxă de patru pence a fost stabilită pe fiecare galon făcut şi vândut, "urmând să fie plătit de către producător." Cafeaua a fost clasificată de Camera Comunelor la "alte băuturi bizare."

Există o înregistrare din 1662 conform căreia "pulberea de cafea corectă" era vândută la în cafeneaua Turk's Head din Exchange Alley pentru diverse preţuri în funcţie de tipul de cafea (boabe, măcinată, din Indiile de Est, turcească, etc.)

La un moment dat cafeaua era vândută la cinci guinee un kilogram în Anglia, şi chiar patruzeci coroane (aproximativ patruzeci şi opt de dolari) pentru o jumătate de kilogram.

În 1663, toate cafenelele englezeşti au fost obligate să onţină licenţă; taxa era de doisprezece pence. Imposibilitatea de a obţine o licenţă era pedepsită cu o amendă de cinci lire sterline lunar pentru încălcarea legii. Cafenelele erau sub supraveghere strictă de oficiali guvernamentali. Unul dintre aceţtia a fost Muddiman, un bun om de ştiinţă şi un escroc profesionist, care a anterior "se înscrisese pentru Parlament", dar care mai târziu a devenit un spion plătit. L'Estrange, care deţinea un brevet pentru "dreptul exclusiv de inteligenţă", a scris în Intelligencer că a fost alarmat de efectele negative ale "documentele obişnuite scrise în ştirile Parlamentului ... care transformau toate acele consilii parlamentare în judecători şi deliberatori ai cafenelelor şi ai popularelor cluburi, în condiţiile în care nu aveau nimic de a face cu aşa ceva."

Primul mandat regal pentru cafea a fost dat de Carol al II-lea lui Alexander Man, un scoţian care a urmat pe Generalul Monk la Londra, şi

a înfiinţat o cafenea în Whitehall. Aici el însuși s-a promovat ca fiind "omul pentru cafea al lui Carol al II-lea."

Datorită creșterii impozitelor pe ceai, cafea, și ziare, aproape de sfârșitul domniei Reginei Anne (1714) proprietarii cafenelelor au ridicat, în general, prețurile

Clubul de Cafea Rota

"Cafeaua şi Commonwealth", spune un pamfletar din 1665, "au venit la pachet pentru o Reformă, pentru a face o naţiune liberă şi sobră." Scriitorul susţine că ar trebui să se permită libertatea de exprimare " acolo unde oameni cu diferite judecăţi se adună"; și adaugă el, "aceea e o cafenea, unde ar trebui să ţină astfel de discursuri atât de libere ca acolo?" Comentariile lui Robinson sunt nimerite aici:

"Acum, poate că nu conectaţi întotdeauna la ideile de sociabilitate şi libertate a discuţiilor cu zilele de guvernare puritane; dar trebuie să recunoaştem că ceva în genul genialităţii şi deschiderii a caracterizat ceea ce Pepys numeşte Clubul de Cafea Rota. Această "societate liberă și deschisă a domnilor ingenioşi" a fost fondată în anul 1659 de către anumiţi membri ai partidului republican, ale căror opinii ciudate au fost exprimată timid şi nu foarte cordial tolerate sub Marele Oliver. Prin guvernul slab care a urmat, aceste opinii au fost privite cu antipatie extremă şi cu o anumită teamă."

"S-au întâlnit", spune Aubrey, care făcea el însuşi parte din ei, "la Turk's Head [cafeneaua lui Miles] din New Palace Yard, Westminster, unde luau apă, de la una din casele aproape de Miles's, unde se instalase intenţionat o masă ovală mare, cu un pasaj în mijloc pentru Miles ca să servească cafea."

Robinson continuă:

"Acest bar curios de băuturi răcoritoare şi interesul care se arăta băuturii în sine, au fost destul de secundar faţă de entuziasmul provocat de către o altă noutate. Când, după dispute aprinse, un membru dorea să testeze opinia reuniunii, indiferent de subiect, prin înţelegere, se supunea la vot şi apoi totul depindea de "oracol nostru de lemn", prima urnă de numărare a voturilor din Anglia. Metodele formale de

procedură, precum și natura intens practică a subiectelor discutate, se combinau pentru a da o importanță reală acestui Parlament de amatori."

(O cafenea în timpul lui Charles al II-lea, Din lemn, 1674)

Rota, sau Clubul de Cafea, așa cum a numit-o Pepys, a fost în esență o societate de dezbatere pentru difuzarea de opinii republicane. Acesta a fost precedat doar, în timpul domniei lui Henric al IV, de clubul numit La Court de Bone Compagnie, de Sir Walter Raleigh's Friday Street, sau Bread Street, clubul la taverna Mermaid în Bread Street, unde erau membri Shakespeare, Beaumont, Fletcher, Raleigh, Selden, Donne, ș.a., și clubul tavernă Ben Jonson's Devil , între Middle Temple Gate și Temple Bar.

Numele clubului Rota vine de la un plan, care a fost conceput pentru a promova, a schimba un anumit număr de membri ai parlamentului anual prin rotație. El a fost fondat de James Harrington, care l-a pictat în cele mai frumoase culori din Oceana sa, acea comunitate ideală.

Sir William Petty a fost unul dintre membrii săi. În jurul mesei, "într-o cameră în fiecare seară la fel de plină și înghesuiți", spune Aubrey, stătea Milton și Marvell, Cyriac Skinner, Harrington, Nevill, si prietenii lor, discutând probleme politice abstracte.

Rota a devenit faimos pentru stricturile sale literare. Printre acestea a fost "Cenzura Rota privind cartea domnului Milton intitulată Modalitatea rapidă și ușoară pentru a stabili o comunitate liberă" (1660), deși este îndoielnic dacă Milton a fost vreodată un vizitator al acestui "club de cafea plină de viață." Rota a cenzurat de asemenea "Cucerirea Granadei" a D-lui Driden (1673).

Maniere şi obiceiuri timpurii în cafenele

Mulţi dintre primii deţinători de cafenele erau preocupoaţi de faptul că acestea, fiind accesibile atât înaltei societăţi cât şi oamenilor de rând, ar trebui să se desfăşoare în conformitate cu anumite restricţii care ar putea asigura o mai bună clasă de clienţi.

Cafenelele timpurii erau de multe ori improvizate, şi constau dintr-o singură cameră mare, cu "mese aranjate pe subiecte diverse."

Acesta a fost aranjamentul şi la Man şi alţii favorizaţi de inteligenţă, literaţi, şi "oamenii cu instinctul modei." În afacerile dinsticte cu cafenele s-au înfiinţat ulterior camere separate pentru tranzacţiile de afaceri. Separeurile cu paravane din lemn, ca la taverne, au apărut ceva mai târziu.

O imprimare din 1674 prezintă cinci persoane de diferite ranguri, unul dintre ei fumând, stând pe scaune în jurul unei mese de cefenea, unde sunt bazine mici, sau vase, fără farfurioare, şi pipe de tutun, în timp ce un băiat serveşte cafea.

La început, doar cafea era servită în cefenelele englezeşti. Curând s-a adăugat ciocolată, şerbet, şi ceai; dar localurile şi-au menţinut în continuare statutul lor de factori sociali şi de moderaţie. Grecul Constantine Jennings (sau George Constantine) făcea reclamă la ciocolată, şerbet şi ceai, vândute cu amănuntul în 1664-1665. De asemenea, erau oferite instrucţiuni gratuite pentru prepararea acestora. "Băuturile alcoolice urmau să fie servite doar la cafenelele nou-înfiinţate", spune Elford cel tânăr într-o scriere din 1689. "În timp ce unele localuri au adăugat bere în 1669, celelalte băuturi alcoolice nu au fost agreate mulţi ani."

(O cafenea londoneză din secolul XVII - Din lemn)

După focul din 1666, multe cafenele noi s-au deschis, care nu s-au limitat la o singură cameră la etaj. Deoarece proprietarii cafenelelor au supra-accentuat calitățile sobre ale cafelei, au atras astfel multe personaje nedorite din taverne după ora nouă de închidere. Acestea nu prea îmbunătățeau reputația cafenelelor; și, într-adevăr, declinul cafenelelor ca instituție de cumpătare pare să se fi tras de la această atitudine de falsă milă pentru victimele viciilor tavernelor, rele pe care multe dintre cafenele le-au îmbrățișat mai târziu pentru propria lor ruină. Instituția inițială a fost unică, caracteristicile sale distinctive deosebind-o de cele ale oricărui alt local public din Anglia sau de pe continent. Mai târziu, în secolul al XVIII-lea, când aceste caracteristici distinctive au devenit obscure, numele de cafenea a devenit un termen impropriu.

(Cafenea pe timpul Reginei Anne - 1702-1714 - Cu cești de cafea, vase de cafea, și băiat care servește cafeaua)

Dar Robinson spune, "strânsa legătură între obișnuiții cafenelelor, înainte de a pierde ceva din tradițiile sale sociale generoase și în timp ce problema luptei pentru libertate politică era încă nesigură, a dus la ceva mai mult decât o simplă adunare de-a valma a opozanților. Diversele elemente s-au unit treptat în legături de simpatie comune, sau au fost combinate cu forța de persecuția din afară până a rezultat o forță socială, politică și morală cu putere aproape irezistibilă."

Jetoane pentru cafenele

(Jetoane pentru cafenele din secolul 17 - Desen după piesele originale din British Museum, și din colecția Beaufoy de la Muzeul Guildhall)

Marele incendiu din Londra din 1666 a distrus o parte din cafenele; proeminent printre cei care au supraviețuit a fost cafeneaua Rainbow, a cărui proprietar, James Farr, a emis una dintre cele mai vechi jetoane de cafenea, fără îndoială în memoria recunoscătoare a scăpării lui din incendiu. Jeton Farr arată un curcubeu arcuit în curs de dezvoltare din norii "marelui incendiu", indicând faptul că totul a fost bine cu el, iar Rainbow încă radiază. Pe reversul medaliei a fost înscris: "În Fleet Street- Jumătate de Penny."

Un număr mare din aceste monede comerciale au fost emise de către deținătorii de cafenele și alți negustori din secolul al XVII-lea ca dovadă a unei sume datorate, după cum se menționează pe acestea, de către emitentul titularului. Jetoanele își au originea în deficitul de schimb. Ele erau făcute din alamă, cupru, cositor, și chiar piele, eventual aurite. Aveau ănscrise numele, adresa, și apelul emitentului, valoarea nominală a piesei, precum și unele referire despre comerțul acestuia. Erau ușor de răscumpărat, la prezentare, la valoarea lor nominală. Au fost acceptate și în imediata vecinătate, rareori ajungând ănsă mai departe de următoarea stradă. C. G. Williamson scrie:

"Jetoanele sunt, în esență democratice; ele nu ar fi fost emise niciodată dar s-a întâmplat datorită indiferenței Guvernului privind o nevoie publică; și în ele avem o instanță remarcabil a unui popor forțând o legislatură să se conformeze cu cerintele simultan rezonabile și imperative. Luate ca un întreg, ele sunt familiare și ciudate, dornice de frumusețe, dar nu fără o artă intern curioasă a lor proprie."

Robinson găsește o excepție de la simplitatea generală în jetoanele emise de una dintre casele de schimb Exchange Alley. Cele mai ornate inclus capul unui sultan turc la acel moment renumit pentru faptele sale oribile, care s-a sinucis.

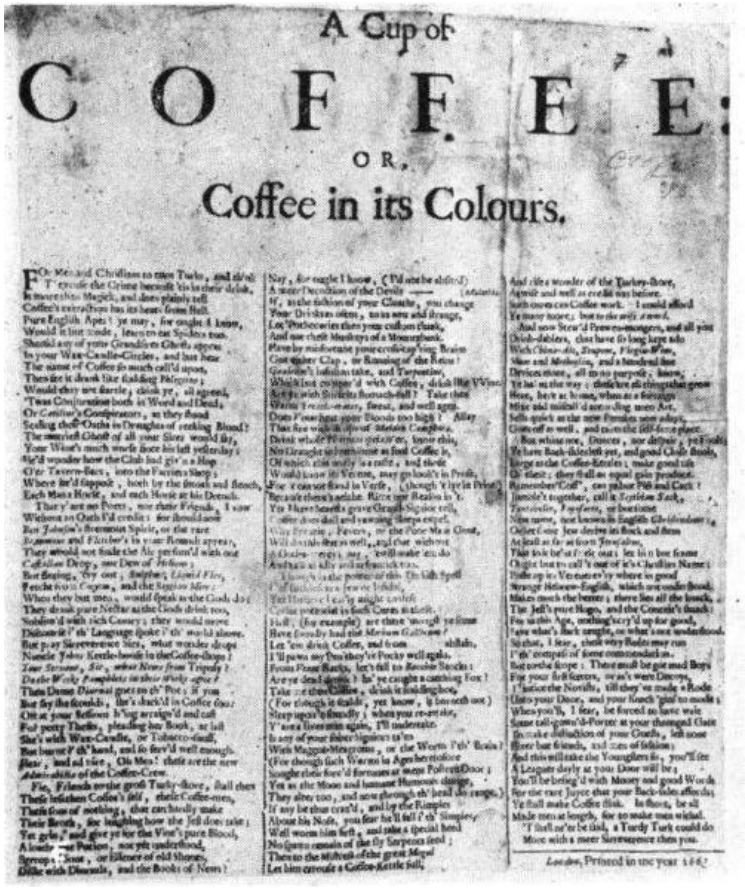
O parte din cele mai interesante jetoane de cafenea din colecția Beaufoy de la Muzeul Guildhall au fost fotografiate și sunt prezentate în imaginea din acest articol. Se poate observa că mulți dintre comercianții din 1660-1675 au adoptat în comerțul lor semnul unei mâini care toarnă cafea dintr-un vas, invariabil de model turcesc. Morat (Amurath) și Soliman au fost semne frecvente ale cafenelelor în secolul al XVII-lea.

J.H. Burn, în Catalogul jetoanelor comerciale, spune că în 1672 "diverse persoane care se presupune că ... au emis timbre, monede, au schimbat și distribuit creițari, jumătate de pence și pence de aramă și cupru" au fost "arestate, în scopul unor urmăriri penale severe"; dar la judecată

infracțiunile lor au fost iertate, și jetoanele private au continuat să fie folosite curent până în anul 1675.

O proclamație regală la finele anului 1674 a poruncit urmărirea penală a oricui care ar fi "folosit metale comune cu imprimări private," sau ar fi "împiedicat folosirea monedelor de jumătate pence și creițarii care sunt prevăzute pentru schimbul necesar." După aceasta, jetoanele au fost emise cu ștampila "schimb obligatoriu."

Opoziția față de cafenele



A Cup of

COFFEE:

OR,

Coffee in its Colours.

(Articol din 1663)

Este ușor de văzut de ce cafenelele dintr-o dată au devenit favoritele oamenilor inteligenți din toate clasele sociale. Până a exista cafenelele, englezul mediu avea la îndemână doar taverna ca loc comun de petrecere a timpului liber. Dar cafenelele erau localuri publice care ofereau o băutură ne-alcoolică, astfel încât adoptarea sa a fost instantanee și universală. Ca loc de întâlnire pentru schimbul de idei, aceasta atins în curând o largă popularitate. Dar nu fără opoziție. Cârciumarii și proprietarii celorlalte localuri, văzând că pierd afacerea, au desfășurat o propagandă intensă împotriva acestui nou centru social; și multe atacuri au fost lansate împotriva băutului cafelei. Între

Restaurare și anul 1675, din opt broșuri publicate pe tema cafenelelor din Londra, patru conțin cuvintele "aspecte ale cafenelelor", ca parte a titlurilor lor. Autorii par dornici să împărtășească o cunoaștere actualizată a orașului, cu care mulți cititori nu erau nefamiliarizați, dar criticând în același timp cu înverșunare cafenelele.

(Jetoane de cafenea din secolul XVII)

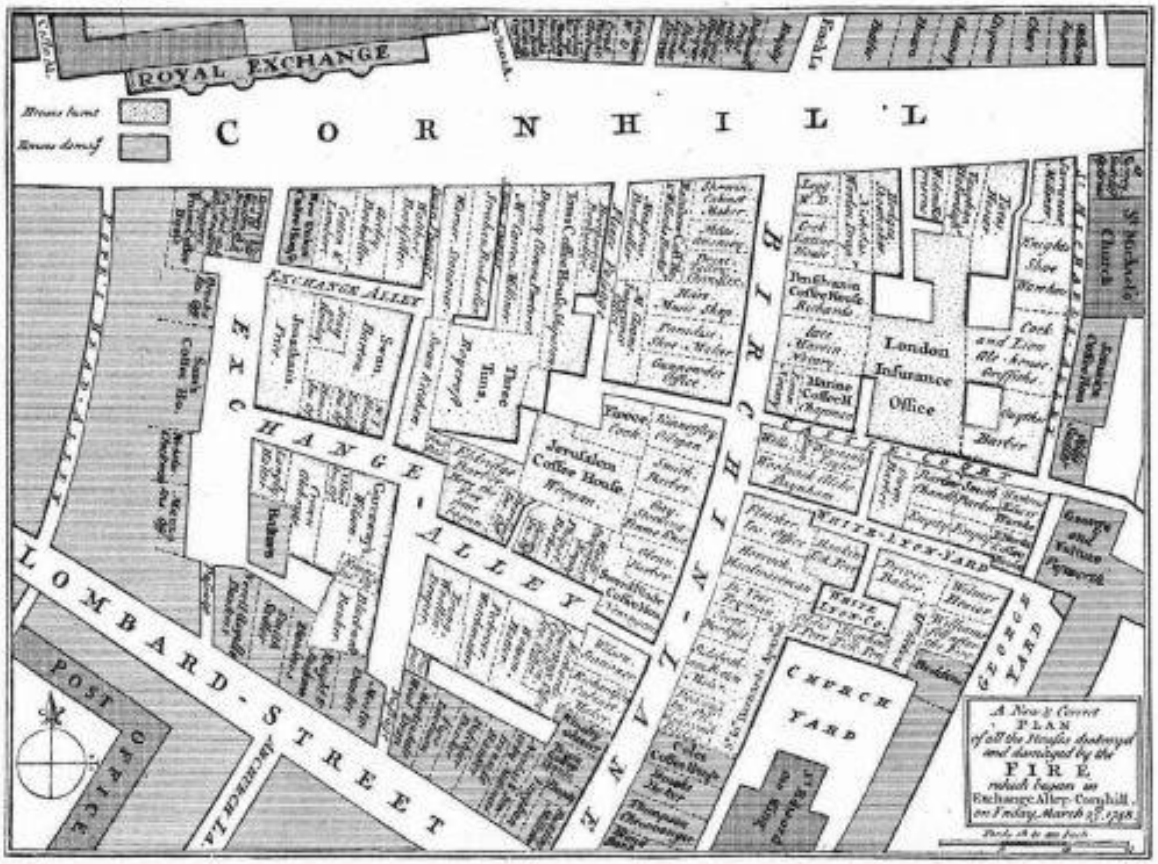
Declinul și decăderea cafenelelor

Incepand ca un forum pentru oamenii de rând, "cafeneaua a devenit curând o jucărie a clasei de agrement, și când cluburile au evoluat, cafeneaua a început să retrogradeze la nivelul de tavernă. Și așa a fost în secolul al XVIII-lea, în care cafenelele au ajuns la apogeul puterii și popularităţii lor, dar în care a început și declinul și decăderea lor. Se spune că erau la fel de multe cluburi la sfârșitul secolului pe câte cafenele erau la început."

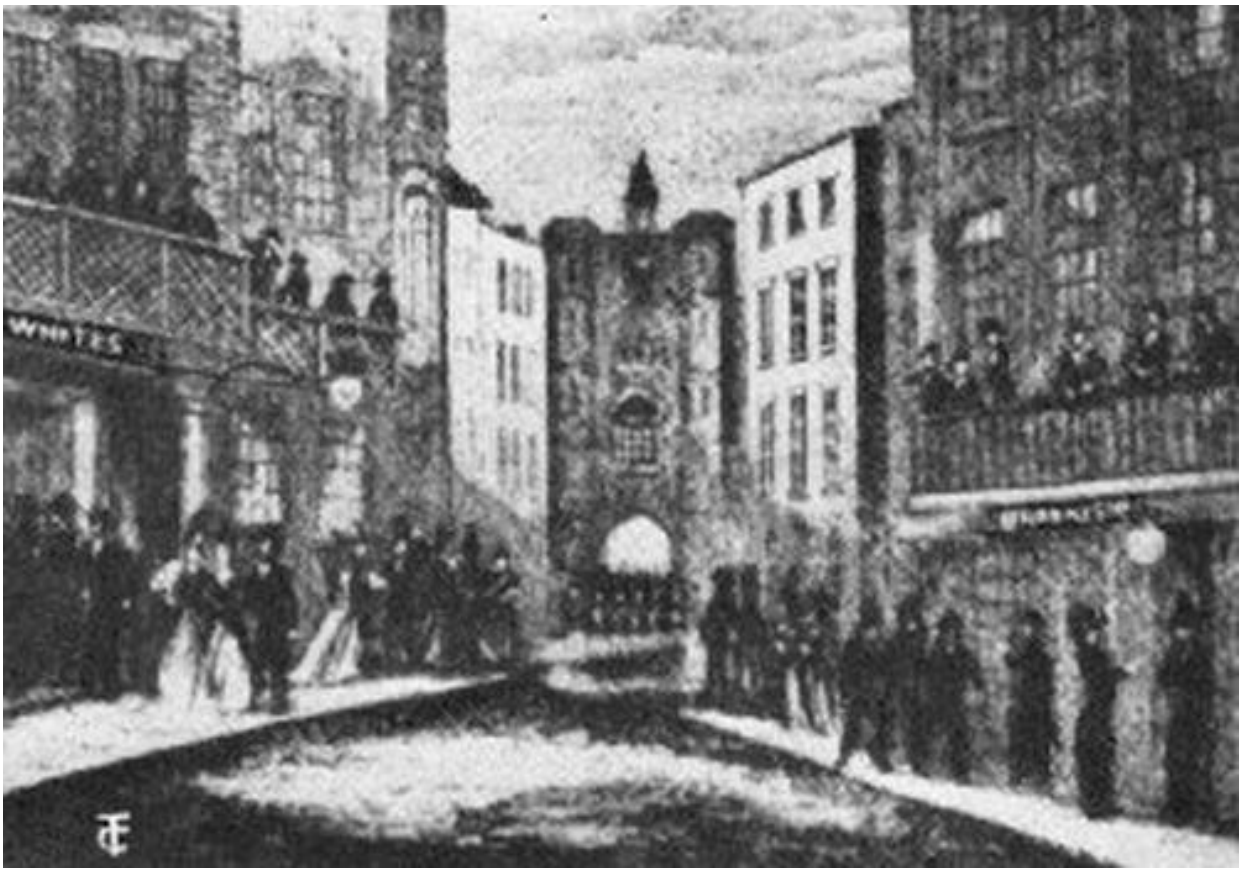
Pentru un timp, când obiceiul de citirii ziarelor a coborât pe scara socială, cafenelele au dobândit o nouă viaţă. Sir Walter Besant observa:

"Ele au fost apoi frecventate de oameni care au venit nu să vorbească, ci să citească; negustorii mai mici și clasa superioară a mecanicilor veneau acum la cafenea, cereau o ceașcă de cafea, și cu ea și ziarul, cei care nu își puteau permite să îl cumpere. Fiecare cafenea avea trei sau patru ziare. Se pare că în această din urmă fază a instituţiei sociale nu mai existau conversaţii generale. Cafeneaua ca un loc de repaus și conversaţie a scăzut treptat în importanţă. Cu greu se poate spune de ce, cu excepţia faptului că toate instituţiile umane decad în cele din urmă. Poate moda a trecut. Liderii din literatur au încetat să mai fie văzuţi acolo; funcţionarii orașului au început să să se amestece în mulţime; taverna și clubul au atras oamenii din cafenele."

Câteva cafenele au supravieţuit până în primii ani ai secolului al XIX-lea, dar partea socială a dispărut. Cum ceaiul și cafeaua a intrat în casele oamenilor, cluburile exclusiviste au succedat forumurilor democratice ale cafelei, cafenelele au devenit taverne sau cârciumi, sau, convinse ca ţi-au depășit utilitatea, au încetat pur și simplu să mai funcţioneze.

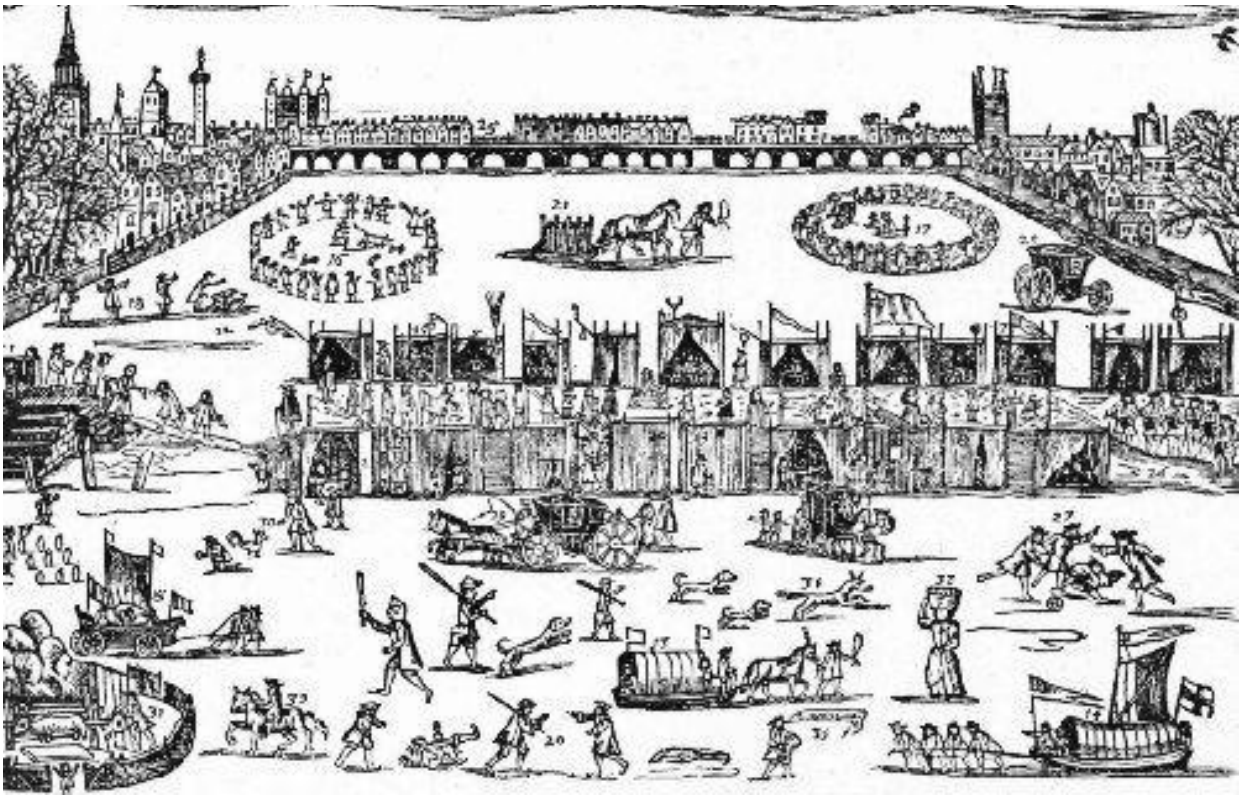


(Harta amplasării diverselor cafenele londoneze precdente focului din 1748)



(White's and Brookes', St. James's Street)

(Politicieni în cafenea, secolul XVII)



(Marele foc pe Tamisa înghețată—1683)

11. Cafenele în vechiul oraş Paris

Dacă este să îl credem pe Jean La Roque, "înainte de anul 1669 cafeaua era abia zărită în Paris, cu excepţia cafenelei lui Thevenot şi în casele unora dintre prietenii lui. Nicăieri nu se auzise de ea cu excepţia scrierilor unor călători."

Jean de Thevenot a adus cafea în Paris în 1657. O poveste spune că un decoct, presupus a fi fost cafea, a fost vândut de un levantin în Petit Châtelet sub numele de cohove sau cahoue în timpul domniei lui Ludovic XIII, dar acest lucru nu este confirmat. Louis XIV se spune că a fost servit cu cafea pentru prima dată în 1664.

La scurt timp după sosirea, în luna iulie, 1669, a ambasadorului turc, Soliman Aga, s-a răspândit vestea că a adus cu el pentru uz propriu, şi pentru suita lui, cantităţi mari de cafea. El "a servit mai multe persoane cu ea, atât la ambasadă cât şi în oraş." În cele din urmă "mulţi s-au obişnuit să o bea cu zahăr, şi alţii cărora le-a plăcut nu au mai putut renunţa la ea."

După şase luni tot Parisul vorbea despre funcţiile somptuoase ale cafelei ambasadorului lui Mohammed IV la curtea lui Ludovic al XIV-lea.

Isaac D'Israeli descrie cel mai bine aceasta în Curiozităţile literaturii:

"Pe genunchi, sclavii negri ai ambasadorului, îmbrăcaţi în costumele orientale cele mai superbe, serveau cafeaua aleasă Mocha în cupe mici de din porţelan în coaşă de ou, caldă, puternică şi parfumată, servită în farfurii de aur şi argint, plasate pe broderii de mătase cu franjuri cu lingouri de aur, marilor doamne, care fluturau evantaiele lor cu multe

grimase, aplecându-şi feţele lor - rujate sau pudrate şi îmbălsămate - deasupra băuturii noi şi aburinde."

A fost în 1669 sau 1672 când Madame de Sévigné (Marie de Rabutin-Chantal, 1626-1696), celebra scriitoare franceză de scrisori, se spune că a făcut această celebră profeţie, "Sunt două lucruri pe care francezii nu le vor înghiţi niciodată - cafeaua şi poezia lui Racine," uneori abreviată prin "Racine şi cafeaua vor trece." Ceea ce a spus într-adevăr doamna, în conformitate unui martor de încredere, a fost că Racine a scris pentru Champmeslé, actriţa, şi nu pentru posteritate; din nou, despre cafea ar fi spus că "s'en dégoûterait comme; d'un indigne favori" (Oamenii vor ajunge să fie dezgustaţi din cauza ei ca de un favorit nevrednic).

Larousse spune această dublă profeţie greşită i-a fost atribuită în mod eronat lui Madame de Sévigné. Aforismul celebru, ca multe altele, ar fi fost falsificat mai târziu. Madame de Sévigné ar fi spus, "Racine a făcut comediile sale pentru Champmeslé - nu pentru veacurile viitoare." Aceasta a fost în 1672. Patru ani mai târziu, ea a spus fiicei ei, "Tu ai făcut bine că ai renunţat la cafea. Domnişoara. De Mere a renunţat şi ea."

(Cafeaua a fost vândută și servită public pentru prima dată la Târgul din Sf. Germain - Dintr-o imprimare din sec. XVII)

Oricum ar fi fost, scriitoarea a fost destinat să trăiască pentru a vedea francezii bucurându-se cu toţii de savoarea cafelei și de artificiile poetice ale celui mai mare maestru dramatic din acea perioadă.

Deși este înregistrat că dezvoltarea cafelei a fost lentă la curtea lui Ludovic al XIV-lea, următorul rege, Ludovic al XV-lea, pentru a face pe plac amantei lui, du Barry, a făcut o modă din băutul cafelei. Se spune că el cheltuia 15.000 dolari pe an pentru cafea pentru fiicele sale.

Între timp, în 1672, Pascal, un armean, a vândut pentru prima dată cafea în public în Paris. Pascal, care, în conformitate cu o poveste, a fost adus la Paris de către Soliman Aga, a oferit băutura spre vânzare la un fel de stand în târgul din St.-Germain, ajutat de chelneri turci, băieţi,

care au servit cafeaua în mulțimile în cupe mici pe tăvi. Târgul a avut loc în primele două luni ale primăverii, pe un teren chiar în interiorul zidurilor pariziene și în apropiere de Cartierul Latin. Băieții chelneri ai lui Pascal au circulat prin mulțime în acele zile reci cu mirosul parfumat de cafea proaspăt făcută aducând multe vânzări cu acea băutură aburindă; și, în curând vizitatorii târgului au învățat să se uite după acea ceașcă de bucurie "mică neagră", sau "petit noir", un nume care încă dăinuie.

Când târgul a fost închis, Pascal a deschis un mic magazin de cafea pe Quai de l'Ecole, în apropiere de Pont Neuf; dar cei care îl frecventau erau tipul care preferă berea și vinul, astfel încât afacerea cu cafea a stagnat. Pascal a continuat, însă, să trimită băieții lui chelneri cu carafe cu cafea de mari dimensiuni, care erau încălzite cu lămpi, pe străzile din Paris și din ușă în ușă. Strigătul lor vesel de "cafea! cafea!" a devenit un apel de bun venit pentru mulți în Paris, care mai târziu a început să le lipsească "mica neagră" atunci când Pascal a renunțat și s-a mutat la Londra, unde consumul de cafea era la mare modă.

(Vânzător de cafea pe stradă în Paris - Perioada 1672-1689 - Două porții, zahăr inclus)

Nefiind la modă la curte, cafeaua a progresat lent. Intelectualul francez încă de agăța de vinurile ușoare și bere. În 1672, Maliban, un alt armean, a deschis o cafenea în rue Bussy, alături de terenul de tenis Metz, aproape de abația St.-Germain. El furniza și tutun clienților săi. Mai târziu, el a plecat în Olanda, lăsând pe servitorul și partenerul său, Grigorie, un persan, responsabil la cafenea. Grigorie s-a mutat pe rue Mazarine, pentru a fi aproape de Comédie Française. El a fost urmat în activitatea sa de Makara, un alt persan, care mai târziu a revenit la Ispahan, lăsând cafeneaua unuia pe nume Le Gantois, din Liege.

În această perioadă se spune că a existat un băiat infirm din Candia, cunoscut sub numele de Le Candiot, care a început să strige "cafea!" pe străzile din Paris. El căra cu el un ibric de cafea de dimensiuni generoase, un fel de mâncare rapidă, cupe, precum și toate celelalte

necesare pentru comerţul său. El a vândut cafeaua din uşă în uşă la două ceşti pentru o porţie de mâncare, zahăr inclus.

(Multe dintre cafenelele timpurii pariziene au folosit sistemul lui Pascal şi decoraţiunile armeanului - Dintr-o imprimare din sec. XVII)

Un levantin pe nume Iosif a vândut de asemenea cafea în stradă, şi mai târziu a avut mai multe cafenele proprii. Stephen, din Alep, a deschis apoi o cafenea pe Pont au Change, mutându-se, când afacerea sa a prosperat, în cartierele mai pretenţioase din rue St.-André, aproape de podul St.-Michael.

Toate acestea, şi altele, au fost, în esenţă, stilul oriental al cafenelelor mai sărăcăcioase, cu clienţi în principal din clasele mai sărace şi pentru străini. "Domnilor şi oamenilor de modă" nu le păsa că erau văzuţi în acest tip de localuri publice. Dar când comercianţii francezi au început

să înfiinţeze, în primul rând la târgul St.-Germain ", localuri spaţioase într-un mod elegant, ornamentate cu tapiserii, oglinzi mari, imagini, table de marmură, ramuri de lumânări, lustru magnific, şi servind cafea, ceai , ciocolată, precum şi alte băuturi răcoritoare ", acestea au fost în curând pline cu oamenii din lumea modei şi oameni de litere.

În acest fel consumul de cafea în public a dobândit imaginea unei insigne de respectabilitate. În acea perioadă au existat cca. trei sute de cafenele în Paris. Principalii oamenii de afaceri cu cafea, pe lângă faptul că şi-au dezvoltat afacerile, au construit şi cafemelele de la târgurile St.-Laurence Sfântul Germain, care erau frecventate atât de bărbaţi cât şi de femei.

Café de Procope

(Un colț al istoricei cafenele a lui Procope arătându-i pe Voltaire și Diderot în dezbatere – Pictură în acuarelă)

Abia în 1689, că a apărut la Paris adevărata adaptare franceză a cafenelelor orientale. Aceasta a fost Café de Procope, deschisă de François Procope (Procopio Cultelli, sau Cotelli) care venise de la Florența sau Palermo. Procope fost un vânzător de limonadă, care a avut o licență regală pentru a vinde mirodenii, înghețată, apă de orz, limonadă, și alte astfel de băuturi răcoritoare. El a adăugat rapid și cafeaua pe listă, și a dezvoltat o afacere mare și distinsă.

Procope, un comerciant isteţ, a făcut apel la o clasă mai mare de clienţi permanenţi decât Pascal şi ceilalţi patroni de cafenele. El a stabilit cafeneaua vizavi de recent deschisa Comédie Française, în stradă, atunci cunoscută sub numele de rue des Fossés-St.-Germain, în prezent l'Ancienne Comédie. Un scriitor din perioada aceea a lăsat această descriere a locului: "Café de Procope ... a fost de asemenea numită şi Caverna lui Procope, pentru că era foarte întuneric, chiar şi în plină zi, şi seara erau aprinse nişte lumini palide; şi pentru că erau văzuţi adesea acolo o serie de poeţi slăbănogi, pământii la culoare, care aveau oarecum aerul acelor apariţii."

(Café de Procope în 1743 - Dintr-o gravură de Bosredon)

Datorită locației sale, Café de Procope a devenit locul de adunare a multor actori francezi, autori, dramaturgi, și muzicieni remarcabili din secolul al XVIII-lea. Era un salon literar veritabil. Voltaire a fost un client constant; și până la sfârșitul cafenelei istorice, după o existență de mai

bine de două secole, masa lui de marmură și un scaun figurau printre relicvele preţioase ale cafenelei. Băutura lui preferată se spune că era un amestec de cafea şi ciocolată. Rousseau, autorul și filosoful; Beaumarchais, dramaturgul și finanțistul; Diderot, enciclopedistul; Ste.-Foix, abatele de Voisenon; de Belloy, autorul asediului Callais; Lemierre, autorul Artaxerce; Crébillon; Piron; La Chaussée; Fontenelle; Condorcet; și o serie de figuri mai mici din domeniul artelor franceze, erau obişnuiţii casei în modestul salon al cafenelei lui François Procope, în apropiere de Comédie Française.

Desigur, numele lui Benjamin Franklin, recunoscut în Europa ca unul dintre cei mai mari gânditori ai lumii, în zilele Revoluţiei Americane purta adesea discuţii la Café de Procope; și când distinsul american a murit în 1790, această cafenea franceză a intrat în doliu profund "pentru marele prieten al republicanismului." Pereţii, în interior și în afara, erau înfăşuraţi în presură neagră, iar realizările în guvernare și cele științifice ale lui Franklin erau aclamate de toţi clienţii cafenelei.

Café de Procope s-a remarcat în analele Revoluţiei Franceze. În zilele tulburi din 1789 se putea găsi la mese, bând cafea sau băuturi puternice, și angajaţi în dezbatere asupra întrebărilor arzătoare ale zilei, personaje precum Marat, Robespierre, Danton, Hébert și Desmoulins. Napoleon Bonaparte, pe atunci un ofițer de artilerie sărac a fost de asemenea acolo. El își făcea de lucru în mare parte cu jocul de șah, o recreere preferată la începutul cafenelelor pariziene. Se spune că François Procope a obligat la un moment dat pe tânărul Bonaparte să-și lase pălăria gaj în timp ce el a căutat bani pentru a plăti consumaţia la cafenea.

După Revoluție, Café de Procope și-a pierdut prestigiul literar și s-a scufundat la nivelul unui restaurant obișnuit. În ultima jumătate a secolului al XIX-lea, Paul Verlaine, boem, poet și lider al simboliștilor, a făcut din Café de Procope locul său preferat; și, pentru un timp, aceasta și-a recâștigat o parte din popularitatea pierdută. Restaurantul Procope încă supraviețuiește pe l'Ancienne Comédie la nr. 13.

Istoria consemnează că, odată cu deschiderea cafenelei Café de Procope, cafea a ajuns o modă stabilă în Paris. În timpul domniei lui

Ludovic al XV-lea erau 600 de cafenele în Paris. La sfârșitul secolului al XVIII-lea erau peste 800 cafenele. Prin 1843 numărul lor a crescut la peste 3000.

Dezvoltarea cafenelelor

Moda cafelei s-a răspândit rapid, și multe cabarete și magazine alimentare celebre au început să o adauge la meniurile lor. Printre acestea au fost Tour d'Argent (Turnul de argint), care a fost deschisă pe Quai de la Tournelle în 1582, și a devenit rapid cel mai la modă restaurant din Paris. Încă mai este una dintre atracțiile principale pentru gurmanzi, păstrându-și reputația care a atras o serie de lideri mondiali, de la Napoleon la Edward VII, în interiorul său ciudat.

O altă tavernă care a adăugat cafeaua în meniu după Procope a fost Toboșarul regal, pe care Jean Ramponaux a înființat-o la Courtille des Porcherons și care a urmat lui Magny. Hanul său era în spiritul tavernelor, deși cafeaua era la loc de frunte pe meniu. A devenit cunoscut pentru excesele și viciile de joasă speță în timpul domniei lui Ludovic al XV-lea, care a fost un vizitator frecvent. Atât lumea din clasele superioare cât și oamenii de rând frecventau pivnița Ramponaux, mai ales cu ocayia unor orgii. Marie Antoinette a declarat o dată că a petrecut cele mai plăcute momente cu ocazia unui chef sălbatic la Toboșarul regal. Ramponaux a ajuns la modă la Paris, și numele lui a fost folosit ca marcă pentru mobilier, haine, și produse alimentare.

(Casier într-o cafenea la Paris în 1782 - Un desen de Retif de la Bretonne)

Popularitatea Toboșarului regal al lui Ramponaux lui Royal Drummer este atestată de o inscripție pe o imprimare timpurie arătând interiorul cafenelei.

Când cafenelele au început să răsară rapid în Paris, majoritatea au apărut în Palais Royal, "acea grădina a frumuseții, închisă pe trei laturi de trei niveluri de galerii," pe care Richelieu a ridicat-o în 1636, sub numele de Palais Cardinal, în timpul domniei lui Ludovic al XIII-lea. A devenit cunoscută ca Royal Palais în 1643; și la scurt timp după deschiderea Café de Procope a început să înflorească cu multe tarabe sau localuri atractive care serveau cafea, presărate printre alte magazine care au ocupat galeriile cu vedere la grădini.

Viața în cafenelele timpurii

Diderot vorbește în 1760, în Nepotul lui Rameau, despre viața și cei care frecventau una din cafenelele din Palais Royal, Regența (Café de la Régence):

"Pe orice vreme, ploaie sau nu, obișnuiam să merg la ora cinci seara să fac o tură în Palatul Regal .... Dacă vremea era prea rece sau prea umedă mă adăposteam în cafeneaua Regency. Mă amuzam uitandu-mă la cei care jucau șah. Nicăieri în lume nu se joacă șah la fel de abil ca la Paris și nicăieri în Paris ca în această cafenea; aici veți vedea pe Légal cel profund, pe Philidor cel subtil, pe Mayot cel solid; aici veți vedea cele mai uimitoare mutări, și veți asculta cele mai jalnice povestiri, pentru că dacă un om poate să fie în același timp un spiritual și un mare jucător de șah, precum Légal, el poate fi de asemenea un mare jucător de șah și un naiv trist, ca Joubert și Mayot."

Începuturile cafenelei Regency sunt asociate cu legenda conform căreia Lefevre, un parizian, a începutsă vândă cafea pe străzile Parisului pe vremea când Procope deschidea cafeneaua sa în 1689. Povestea spune ca Lefevre mai târziu a deschis o cafenea în apropiere de Palatul Regal, vânzând-o în 1718 unui anume Leclerc care a numit-o Café de la Regence, în onoarea de regentului Orleans, un nume care încă se găsețte înscris deasupra porților.

(Cafeneaua Foy în Palais Royal, 1789 - Gravură de Bosredon)

Café de la Regence a dăinuit timp de peste două secole. Printre clienţii săi au fost Philidor "cel mai mare teoretician al secolului al XVIII, mai bine cunoscut pentru şah decât pentru muzica lui"; Robespierre, al Revoluţiei, care a jucat o dată şah cu o fată deghizată în băiat, pentru viaţa iubitului ei; Napoleon, care a fost atunci remarcat mai mult pentru şah decât pentru înclinaţiile sale imperiale; şi Gambetta, a cărui voce tare, în general în dezbateri, a deranjat un jucător de şah atât de mult încât acesta a protestat pentru că nu putea să se concentreze asupra jocului. Voltaire, Alfred de Musset; Victor Hugo, Théophile Gautier, J.J. Rousseau, ducele de Richelieu, Marshall Saxa, Buffon, Rivarol, Fontenelle, Franklin şi Henry Murger sunt nume încă asociate cu amintiri din această cafenea istorică: Marmontel şi Philidor au jucat acolo jocul lor preferat, şah. Diderot spune în Memoriile sale că soţia lui îi dădea în fiecare zi nouă cenţi pentru a ajunge la cafenea. În acest loc a lucrat la Enciclopedia lui.

Șahul este astăzi încă la modă la Regence, deși jucătorii nu sunt precum foștii clienți, obligați să plătească cu ora mesele lor cu taxe suplimentare pentru lumânări plasate pe masa de șah. Café de la Régence în prezent este în strada St.-Honoré, dar își păstrează în mare măsură aspectul său din vremurile de demult.

Michelet, istoricul, ne-a dat o imagine scriptică rapsodică a cafenelelor pariziene din perioada regenței:

"Parisul a devenit o vastă cafenea. Conversația în Franța a fost la apogeu. Era mai putin elocvență și retorică decât în '89. Cu excepția lui Rousseau, nu a existat niciun orator de citat. Fluxul intangibil de spirit era cât mai spontan posibil. Pentru această izbucnire spumantă nu există nicio îndoială că onoareaar trebui să fie atribuită în parte revoluției binevenite ale acelor vremuri, marelui eveniment care a creat noi obiceiuri, și chiar a modificat obiceiurile umane prin apariția cafelei.

Efectul său a fost incomensurabilă, nefiind micșorat și neutralizat așa cum este astăzi de influența brutală a tutunului. Ei prizau, dar nu fumau. Cabaretul a fost detronat, cabaretul josnic, unde, în timpul domniei lui Ludovic al XIV-lea, tinerii din oraș se destrăbălau în mijlocul butoaielor de vin în compania femeilor ușoare. Noaptea era mai puțin aglomerată de care. Mai puțini domni își găseau un loc de odihnă în jgheaburi. Magazinul elegant, unde se făcea conversație, un salon mai degrabă decât un magazin, și-a schimbat și înnobilat obiceiurile sale. Domnia cafelei este cea a cumpătării. Cafeaua, băutura sobrietății, un stimulent mental puternic, care, spre deosebire de băuturile spirtoase, crește claritatea și luciditatea; cafeaua, care suprimă vagile fantezii, dezvoltă imaginația, care din percepția realității aduce strălucirea și lumina soarelui adevărului; cafeaua anti-erotică....

Cele trei vârste ale cafelei sunt cele ale gândirii moderne; ele marchează gravele momente ale epocii strălucitoare a sufletului.

Cafeaua arabică este pionierul, chiar înainte de 1700. Frumoasele doamne pe care le vedeți în casele de modă Bonnard, sorbind din micile

lor ceşti - s-au bucurat de aroma de cafea cea mai bună arabică. Şi despre ce vorbesc ele? Despre Serai, Chardin, coafura Sultana, O mie şi una de nopţi (1704). Ele compară plictiseala de la Versailles cu paradisul Orientului.

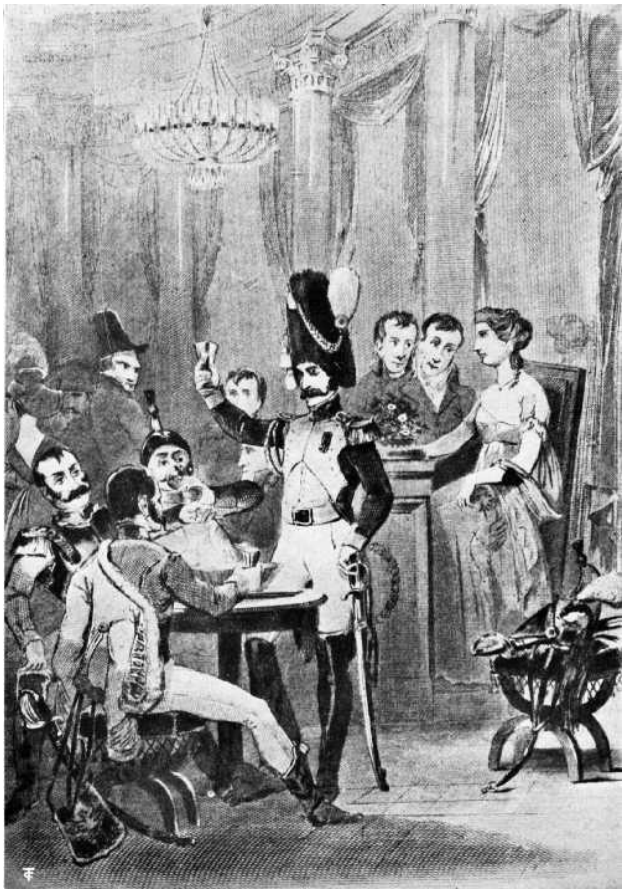
Foarte curând, în 1710-1720, începe domnia cafelei indiene, abundentă, populară, relativ ieftină. Bourbon, insula franceyă indiană, unde cafeaua fusese cultivată, are parte brusc de o fericire nemaipomenită. Această cafea a terenurilor vulcanice acţionează ca un exploziv în Regency şi spiritul nou al lucrurilor. Această bruscă majoretă, acest râs al lumii vechi, aceste flash-uri copleşitoare ale spiritului, din care se revarsă versurile lui Voltaire, Scrierile persane, ne dau o anemică idee! Chiar şi cărţile cele mai strălucite nu au reuşit să prindă în paginile lor această pălaăvrăgeală aerisită, care vine, se duce, zboară insesizabil. Aceasta este ca spiritul naturii eterice unde, în O mie şi una de nopţi, vrăjitorul este închis în sticlă. Dar ce sticlă ar reyista la această presiune?

Lava de Bourbon, precum nisipul arab, a fost insuficientă faţă de cerere. Regenţa a recunoscut acest lucru şi au dus cafeaua pe solul fertil al Antilelor. Cafeaua tare din Santo Domingo, plină, aspră, hrănitoare precum stimularea, susţinută de populaţia adultă a acestei perioade, vârsta puternică a enciclopediei. A fost băută de Buffon, Diderot, Rousseau, a adăugat strălucire la stralucirea sufletelor, lumina sa la viziunea pătrunzătoare a profeţilor care s-au adunat în peştera lui Procope, care a văzut în spatele băuturii negre viitoarele raze din '89. Danton, teribilul Danton, a băut mai multe ceşti de cafea înainte de a se urca la tribună. "Calul are nevoie de ovăz", a spus el."

Moda cafelei a popularizat utilizarea de zahăr, care a fost apoi cumpărat de la magazinul parfumierilor. Dufour spune că la Paris se folosea atât de mult zahăr în cafea încât "nu era altceva decât un sirop de apă înnegrită." Doamnele aveau obiceiul să oprească trăsurile în faţa cafenelelor din Paris şi să bea cafea servită pe farfurii de argint.

În fiecare an se deschideau noi cafenele. Când au devenit atât de numeroase, şi concurenţa a crescut atât de mult, a fost necesar să se inventeze noi atracţii pentru clienţi. Aşa s-a născut café chantant, unde melodii, monologuri, dansuri, piese de teatru şi farse mici (nu

întotdeauna de cel mai bun gust) erau fost oferite adesea pentru distracţie. Multe dintre aceste café chantant erau în aer liber de-a lungul lui Champs-Elysées. Pe vreme rea, Parisul oferea distracţie amatorilor cu Eldorado, Alcazar d'Hiver, Scala, Gaieté, Concert du siècle XIXme, Folies Bobino, Rambuteau, Concert Européen, şi nenumărate alte locuri de întâlnireunde se putea servi o ceaşcă de cafea.



(Cafeneaua Mii de coloane în 1811 - Gravură de Bosredon)

Ca şi în Londra, anumite cafenele s-au remarcat prin anumiţi adepţi, precum militari, studenţi, artişti, negustori. Politicienii aveau cafenelele lor preferate. Spune Salvandy:

"Acestea erau senate în miniatură; aici puteau fi discutate probleme politice; dincolo se decidea pacea şi războiul; în altă parte generali erau aduşi în faţa justiţiei... oratori distinşi erau repudiaţi, miniştrii huiduiţi

pentru ignoranța lor, incapacitatea lor, perfidia lor, corupția lor. Cafeneaua este, în realitate, o instituție franceză; în ea găsim toate aceste agitații și mișcări ale oamenilor, necunoscute în tavernele englezești. Niciun guvern nu poate merge împotriva curentului cafenelelor. Revoluția a avut loc deoarece acestea erau pentru Revoluție. Napoleon a demisionat pentru că așa au vrut cafenelele. Restaurația a fost spulberată deoarece au înțeles Carta în mod diferit."

În 1700 a apărut Portefeuille Galant, conținând conversațiile din cafenele.

Cafenelele în perioada Revoluției Franceze

Cafenelele Palais Royal au fost centre de activitate în zilele precedente și după Revoluție. O imagine a lor în zilele din iulie 1789 a fost lăsat de Arthur Young, aflat în vizită la Paris la acea dată:

”Cafenelele sunt încă mai singulare și uluitoare; acestea nu sunt aglomerate numai înăuntru, alte mulțimi așteaptă la uși și ferestre, ascultând cu guura căscată anumiți oratori care, de pe scaune sau mese, țin discursuri fiecare pentru audiența proprie; nerăbdarea cu care sunt ascultați, și tunetele de aplauze pe care le primesc pentru fiecare vorbe grele sau chiar violențe împotriva guvernului, nu poate fi ușor imaginată.”

Cafenelele Palais Royal erau pline cu francezi excitați în fatidica duminică din 12 iulie 1789. Momentul a fost unul tensionat, când, ieșind din Café Foy, Camille Desmoulins, un jurnalist tânăr, s-a urcat pe o masă și a început un discurs care a precipitat primul act manifest al Revoluției Franceze. Cu o frenezie fierbinte, el a mizat mult pe pasiunile mulțimii care, la încheierea discursului său, el și cei care l-au urmat "au plecat de la cafenea într-un prim marș al revoluției". Bastille a căzut două zile mai târziu.

Ca și cum s-ar fi rușinat de reputația sa ca punct de plecare al spiritului mob al Revoluției, Café Foy a devenit după mulți ani un loc liniștit de întrunire a artiștilor și literaților. Până la închiderea s-a distins, printre alte cafenele pariziene celebre, pentru exclusivitatea sa și regulile stricte de "fumatul interzis".

Încă de la primele cafenele pariziene acestea au fost deschise pentru toate clasele sociale; și, spre deosebire de cafenelele de la Londra, cele din Paris au păstrat această caracteristică distinctivă. Un număr dintre

ele au adăugat la început alte băuturi răcoritoare, multe devenind restaurante prin excelență.

Obiceiuri și patroni

Efectul cafelei asupra parizienilor este astfel descris de un scriitor din a doua parte a secolului al XVIII:

”Cred că pot afirma cu siguranță că deschiderea atâtor de multe cafenele în Paria este cea care a determinat urbanitatea și blândețea identificabilă pe majoritatea fețelor locuitorilor. Înainte, aproape toată lumea își petrecea timpul la cabaret, unde erau discutate chiar și probleme de afaceri. Încă de la înființare lor, oamenii s-au adunat pentru a auzi noutăți, a bea și a juca însă doar cu moderatie, iar consecința este că acestea acum sunt mai civilizați și politicoși, cel puțin în aparență.”

Peniţa satirică a lui Montesquieu a descris în Scrisori persane primele cafenele, după cum urmează:

”În unele dintre aceste cafenele se discutau știrile; în altele jucau dame. Există una în care se pregătea cafeaua în așa fel încât să inspire băutorii cu spirit; dintre toți cei care o frecventau, mai puțin mai puțin de un sfert din ei erau reticenți privind ajurorul dat de cafea spiritului, după ce intrau în acea cafenea. Dar ceea ce mă jignește pe mine la aceste spirite este că nu se fac utile în țara lor.”

Montesquieu a întâlnit un geometru în afara unei cafenele pe Pont Neuf, și l-a însoţit înăuntru. El descrie întâmplarea în acest mod:

”Observ că geometrul nostru a fost primit acolo cu o atitudine profund oficială, și că băieții cafenelei i-au acordat mult mai mult respect decât de celor doi mutchetari care se găseau într-un colț al camerei. Cât despre el, părea ca și cum el însuși se credea într-un loc agreabil; pentru că și-a descreţit sprâncenele un pic și a râs, ca și cum nu ar avea nicio legătură

cu geometria .... Reacționa la fiecare început de spirit, ca un ochi sensibil expus la prea multă lumină .... În final am văzut intrând un bătrân palid și slab, despre care am știut că este un politician de cafenea înainte de a se așeza; nu era unul dintre cei care nu sunt niciodată intimidați de dezastre, și întotdeauna profețește victorii si succese; era unul dintre acei nenorociți fricoși care sunt mereu bolnavi."

Café Momus și Café Rotonde figurau în mod vizibil printre preferințele boemei franceze. Momus se găsea lângă malul drept al râului Sena în rue des Prêtres St.-Germain, și era cunoscută sub numele de cafeneaua boemilor. Rotonde se găsea pe malul stâng la colțul rue de l'École de Medicină și Rue Hautefeuille.

(Cafe de Paris, în 1843 dintr-o gravură de Bosredon)

Alexandre Schanne ne-a oferit o descriere a vieţii de boem în cafenelele timpurii. El plasează scena sa în cafeneaua Rotonde, şi spune cum mai mulţi studenţi săraci aveau obiceiul de a face ca de o ceaşcă de cafea să profite întreaga gaşcă toată o seara folosind-o pentru a aroma şi colora un pahar de apă pus în comun. El spune:

"În fiecare seară, primul venit, la întrebarea chelnerului, "Ce serviţi, domnule?" întotdeauna răspundea, "Nimic deocamdată, aştept un prieten." Prietenul sosit, care urmează să fie asaltat de întrebarea brutală, "Ai bani?" va face un gest disperat negativ, și apoi va adăuga, destul de tare pentru a fi auzit de către șef, "Dumnezeule, nu, pură fantezie, am lăsat geanta pe masa mea de la perete, cu picioarele aurite, în cel mai pur stil XV Louis. Ah! ce lucru rău este să fii uituc." Va lua loc, și chelnerul va șterge masa ca și cum ar avea treabă. O a treia persoană va veni, care uneori va răspunde: "Da. Am zece cenți." "Bine!" vor răspunde; "Comandă o ceaşcă de cafea, un pahar si o sticlă de apă, plătește și oferă doi cenţi chelnerului pentru a tace." Aşa se va întâmpla. Alţii se vor alătura grupului, repetând chelnerului mereu acelaşi lucru, "Suntem cu acest domn." De obicei se adună opt sau nouă așezați la aceeași masă, și doar un singur client. În timp ce se fumează și se citesc ziarele, se trece paharul și sticla pe la fiecare. Când apa începe să se termine, ca pe o navă în derivă, unul din grup are nerușinarea să strige, "Chelner, niște apă!" Proprietarul cafenelei, care a înțeles situația, a dat fără îndoială ordine pentru a fi lăsați în pace, și a făcut avere fără ajutorul nostru. Era un om bun și inteligent, abonat la toate revistele științifice ale Europei, care obișnuia să ajute studenți străini."

O altă cafenea care a perpetuat cele mai bune tradiţii ale Cartierului Latin a fost Vachette, care a supravieţuit până la moartea lui Jean Moréas în 1911. Vachette este de obicei citată de anticari ca un model de circumspecţie în raport cu cafenelele din cartier care au fost cedat libertinismului. Un scriitor spune: "Tradiţiile Vachette erau mai degrabă educaţionale decât senzuale."

La finele sec. XVIII și începutul sec. XVII cafeneaua pariziană a fost cu adevărat cafenea; dar mulţi dintre patroni au început să nu le mai supravegheze, proprietarii au adăugat și alte băuturi și alimente pentru a-și păstra patronajul. Prin urmare, vom găsi listate printre cafenelele din Paris şi unele localuri care ar fi descrise mai exact ca restaurante, deși acestea poate au început cariera ca și cafenele.

Cafenele istorice pariziene

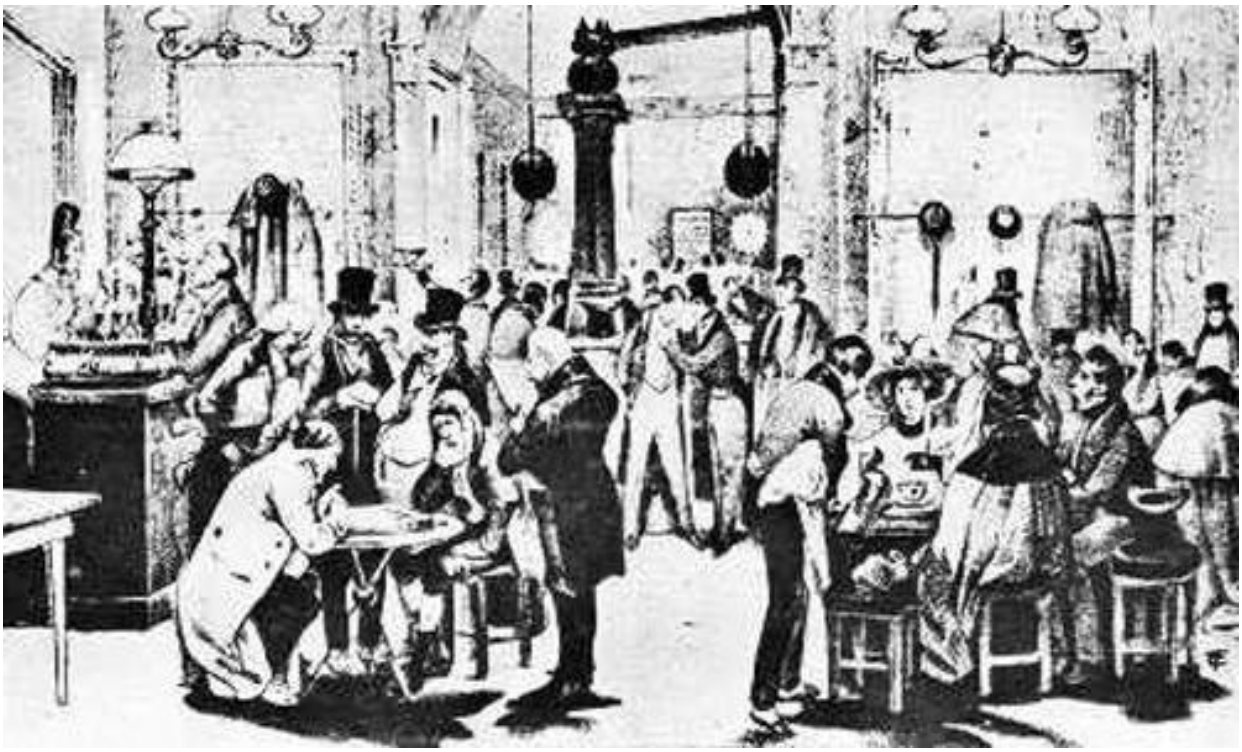
Unele dintre cafenelele istorice sunt încă înfloritoare în locaţiile lor originale, deşi majoritatea au trecut acum în uitare. Sclipiri de cafenele mai renumite se găsesc în romanele, poezia, şi eseurile scrise de literaţi francezi care le patronau. Aceste povestiri la prima mână redau atmosfere care sunt uneori de agitate, de multe ori amuzante, şi frecvent de revoltă, cum ar fi asasinarea lui St.-Fargean în boltă joasă a pivniţei cafenelei Février în Palais Royal.

A mai existat Cafeneaua lui Magny, iniţial frecventată de oameni de litere precum Gautier, Taine, Saint-Victor, Turguenieff, de Goncourt, Soulie, Renan, Edmond. La începutul sec. 20 vechea cafenea Magny a fost distrusă, iar pe locul său a fost construit restaurantul modern cu acelaşi nume, dar într-un stil care nu are nicio asemănare cu predecesorul său. Chiar şi numele străzii a fost schimbat, de la rue Contrescarpe la rue Mazet.

Cafenelele Méot, Véry, Beauvilliers, Massé, Café Chartres, Troi Freres Provençaux, şi Grand Commun, toate situate în Palais Royal, sunt cafenele care au fost vizibile în perioada Revoluţiei franceze, şi sunt strâns identificate cu teatrul şi literatura franceză. Cafenelele Méot şi Massé au fost locurile frecventate de regalişti în zilele precedente revoluţiei, dar au salutat revoluţionarii după ce au venit la putere. Cafeneaua Chartres a fost cunoscută ca loc de adunare a tinerilor aristocraţi care au scăpat de ghilotină, şi care, căpătând încredere, adesea îşi chemau adepţii din alte cafenele să ia parte la planurile lor de restaurare a imperiului. Trois Frères Provençaux, bine cunoscută pentru cinele sale excelente şi costisitoare, este menţionată de Balzac, Lord Lytton, şi Alfred de Musset, în unele dintre romanele lor. Café du Grand Commun apare în Confesiunile lui Rousseau în legătură cu Devin du Village.

Printre cele mai renumite din cafenele de pe strada St. Honoré au fost Venua, patronată de Robespierre şi tovarăşii săi de Revoluţie, şi probabil

scena crimei inumane a lui Berthier cu urmările sale de revoltă; Mapinot, care a intrat în istorie cafelei ca scena banchetului lui Archibald Alison, istoricul în vârstă de 22 de ani; și cafeneaua Voisin, frecevntată de celebrități literare precum Zola, Alphonse Daudet, și Jules de Goncourt.



(Interior dintr-o cafenea pariziană tipică a îmceputului sec. XIX)

Poate că Boulevard des Italiens a avut, și încă mai are, cafenele la modă mai mult decât orice altă zonă a capitalei franceze. Tortoni, deschisă în primele zile ale Imperiului de Velloni, un vânzător de limonadă italian, a fost cea mai populară cafenea a bulevardului, și a fost, în general, frecventată de oameni ai modei din toate părțile Europei. Aici Louis Blanc, istoric al Revoluției, a petrecut multe ore în primele zile ale faimei lui. Talleyrand; Rossini, muzicianul; Alfred Stevens și Edouard Manet, artiști, sunt unele dintre numele încă legate de tradițiile Tortoni. Mai departe pe bulevard au fost Café Riche, Maison Dorée, Café Anglais, și Café de Paris. Riche și Dorée, una lângă alta, au fost la mare preț și remarcate pentru îmbuibările lor. Café Anglais, care s-a dezvoltat dupănăruirea imperiului, a fost de asemenea remarcată pentru prețurile sale ridicate, dar și pentru cinele sale excelente și vinurile fine. Se spune

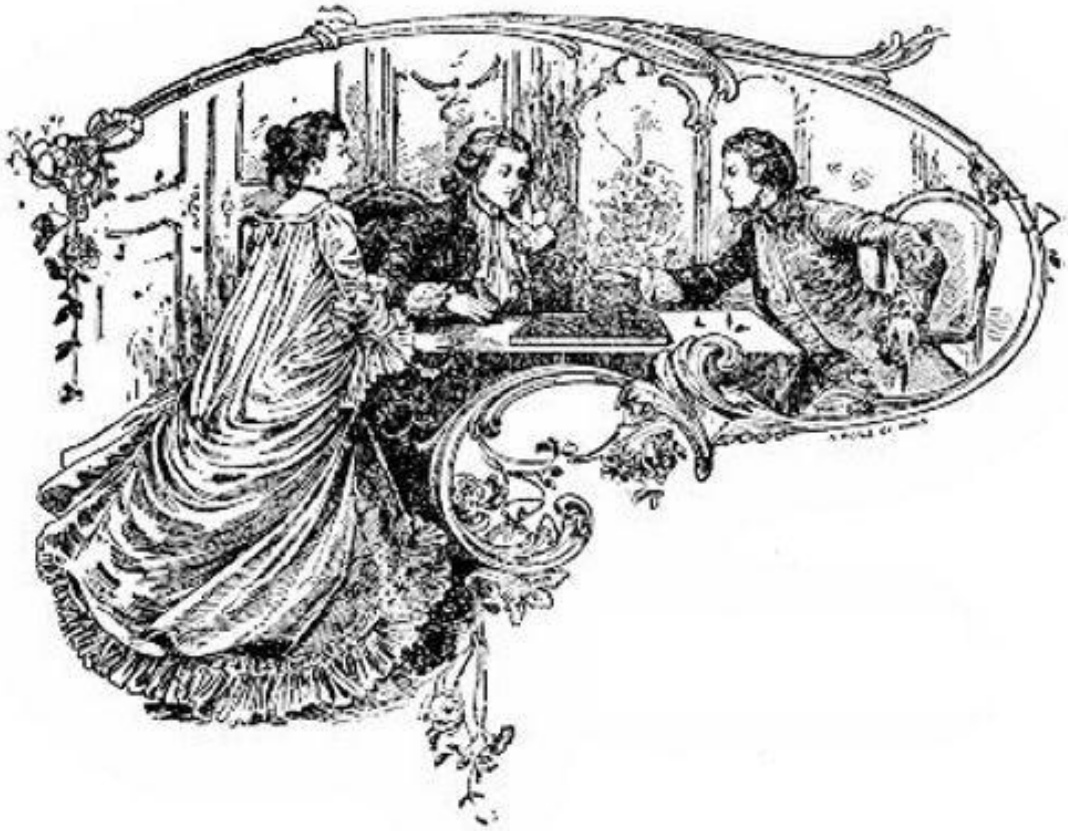
că, chiar și în timpul asediului de la Paris, Café Anglais a etalat un lux deosebit.

Probabil Café de Paris, care s-a înființat în 1822, în fosta casă a rusului Prince Demidoff, a fost cea mai bogat echipată și elegant realizată cafenea din Paris, în secolul al XIX-lea. Alfred de Musset, care a frecventat-o, a spus, "nu i-ai putea deschide portile pentru mai puțin de 15 franci."

Café Littéraire, deschisă pe bulevardul Bonne Nouvelle târziu în secolul al XIX-lea, a făcut un apel direct la oamenii de litere pentru a o frecventa, imprimând această notă de subsol în meniul său: "Fiecare client care cheltuie un franc în această unitate are dreptul la un volum din orice lucrare care va fi selectată din vasta noastră colecție."

Există o mulțime de cafenele pariziene mai mult sau mai puțin celebre în acea perioadă. Unele dintre ele sunt:

Café Laurent, din care Rousseau a fost forțat să plece după ce a scris o satiră foarte amară; cafeneaua engleză în care excentricul Lord Wharton a ironizat membrii partidului whig; cafeneaua olandeză, frecventată de iacobiți; Terre, în strada Neuve des Petits Champs, pe care Thackeray a descris-o în Balada Bouillabaisse; Maire, în bulevardul St.-Denis, mai veche de anulș 1850; Café Madrid, în bulevardul Montmartre, de care era atras Carjat, poetul liric spaniol; Café de la Paix, în Boulevard des Capucines, resort al imperialiștilor celui de al doilea imperiu și al spionilor acestora; Café Durand în Place de la Madeleine, care a început odată cu prețuita Riche, și și-a încheiat cariera la începutul secolului al XX-lea; Rocher de Cancale, de neuitat pentru sărbătorile sale și clienții săi bogați din întreaga Europă; Café Guerbois, în apropiere de Rue de Sankt Petersburg, unde Manet, impresionistul, după multe vicisitudini, și-a câștigat faima pentru picturile sale și a frecventat-o mai mulți ani; Chat Noir, pe Rue Victor Massé în Montmartre, un amestec de cafenea și sală de concerte, care a fost apoi imitată pe scară largă, atât ca nume cât și ca funcționalitate.



(Șah a fost un joc favorit la Café de la Regence timp de două sute de ani.)

12. Introducerea cafelei în America de Nord

Fără îndoială primul care aduce cafeaua în America de Nord a fost căpitanul John Smith, care a fondat Colonia din Virginia la Jamestown în 1607. Capitanul Smith a devenit familiarizat cu cafeaua în călătoriile sale din Turcia.

Deşi olandezii au avut, de asemenea, cunoştinţe timpurii despre cafea, nu sunt evidenţe conform cărora Compania Olandeză pentru Indiile de Vest ar fi adus cafea în prima aşezare permanentă pe Insula Manhattan (1624). Şi nici în cargoul Mayflower (1620), deşi acesta a adus un mojar cu pistil de lemn, mai târziu folosit pentru a face "praf de cafea."

În perioada în care New York a fost New Amsterdam, şi în conformitate cu gradul de ocupare olandeză (1624-1664), este posibil ca să fi fost importată cafea din Olanda, unde a fost vândută pe piaţa de la Amsterdam încă din 1640, şi unde aprovizionarea regulată de cafea verde pentru Mocha s-a făcut încă din 1663; dar dovada pozitivă lipseşte. Olandezii par să fi adus ceaiul peste Atlantic din Olanda înainte de cafea. Englezii ar fi putut introdus bătura de cafea în colonia New York între 1664 şi 1673. Cea mai timpurie referinţă la cafea în America este din 1668, moment în care o băutură făcută din boabe prăjite de cafea şi aromată cu zahăr sau miere şi scorţişoară era băută în New York.

Cafea apare pentru prima dată în documentele oficiale ale coloniei New England în 1670. În 1683, anul următor de după stabilirea lui William Penn în Delaware, îl găsim cumpărând livrările de cafea de pe piaţa New York şi plătind pentru ele optsprezece şilingi şi nouă pence per livră.

Cafenele după modelul prototipurilor englezeşti şi continentale s-au stabilit în curând în toate coloniile. Cele de la New York şi Philadelphia sunt descrise în capitolele următoare. Cafenelele din Boston sunt descrise la sfârşitul acestui capitol.

În Norfolk, Chicago, St. Louis, și New Orleans, de asemenea, s-au dezvoltat cafenele. Cafenea Conrad Leonhard, la 320 Market Street, St Louis, a fost renumită pentru cafea și prăjiturile cu cafea, între 1844-1905, după care a devenit o patiserie unde se putea lua prânzul, mutându-se în 1919 pe străzile Pine și Eight.

În zilele de pionierat ale marelui vest, cafeaua și ceaiul au fost greu de obținut; ca înlocuitori, ceaiurile au fost adesea făcute din plante de gradină, condimente, rădăcini de dafin, și alți arbuști preluați din desișuri. În 1839, în orașul Chicago, una dintre tavernele minore a fost cunoscută sub numele de cafeneaua Lake Street. Aceasta a fost situat la intersecția străzilor Lake și Wells. Mai multe hoteluri, care erau mai degrabă hanuri, solicitau o sumă modestă pentru cazare. Două cafenele au fost listate în listele din Chicago în anii 1843 și 1845, cafeneaua Washington, 83 Lake Street; și cafeneaua Exchange, Strada Clarke între străzile La Salle și South Water.

(Tipuri de prăjitoare de cafea coloniale - Cilindrul din partea de sus a imaginii era învârtit cu mâna în șemineu; tigăile erau plasate în cenușa mocnită.)

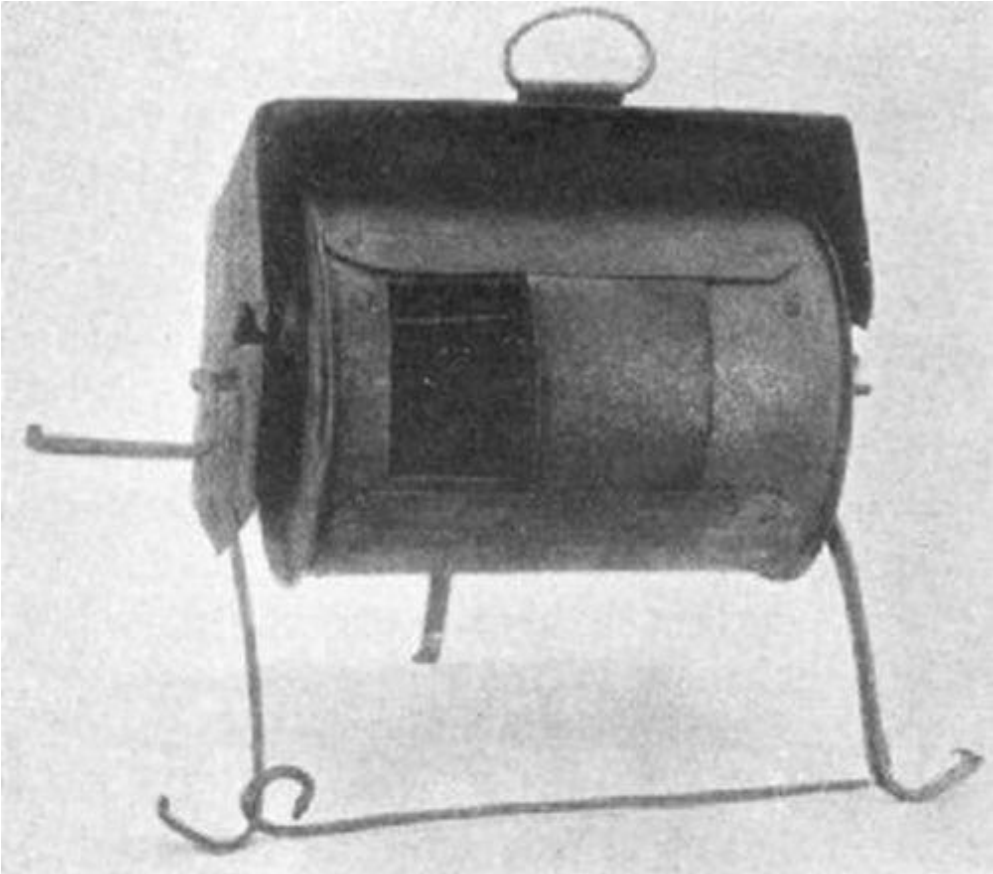
Cafenelele timpurii din New Orleans s-au situat în zona originală a orașului, în partea delimitată de râu, Canal Street, Esplanade Avenue și Rampart Street. La început cele mai multe afaceri mari ale orașului au fost tranzacționate în cafenele. Brûleau, cafeaua cu suc de portocale, coajă de portocala, și zahăr, cu coniac ars și amestecat în ea, își are originea în cafeneaua New Orleans, și a dus la evoluția progresivă a sa în saloane.

Cum a devenit Statele Unite ale Americii o națiune de băutori de cafea

Cafeaua, ceaiul, și ciocolata au fost introduse în America de Nord aproape simultan în a doua parte a secolului al XVII. În prima jumătate a secolului al XVIII-lea, ceaiul a făcut progrese în Anglia datorită propagandei Companiei Britanice pentru Indiile de Est, care, fiind mutată pentru a se extinde în colonii, directorii ei și-au întors ochii pentru prima dată în direcția Americii de Nord. Dar aici Regele George a stricat planurile investitorilor prin nefericita sa lege din 1765, care a provocat proteste printre coloniștii care au început să strige "nu impozitare fără reprezentare".

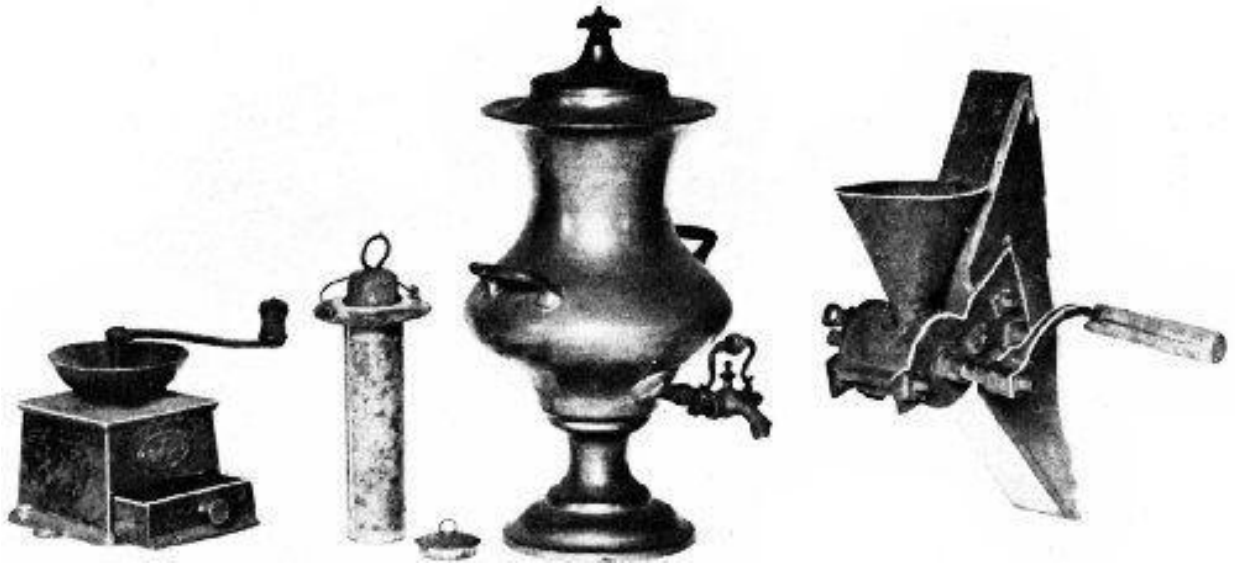
Deși actul a fost abrogat în 1766, dreptul de impozitare a rămas, iar in 1767 a fost din nou folosit, taxele fiind puse pe vopsele, uleiuri, plumb, sticlă, și ceai. Încă o dată coloniștii au rezistat; și, prin refuzul de a importa numai bunuri de limbă engleză, a supărat așa de tare producătorii englezi încât Parlamentul a abrogat toate impozitele pentru a salva ceaiul. În ciuda toleranței tot mai mari a băuturii în America, coloniștii au preferat să vândă ceaiul în altă parte decât să își sacrifice principiile cumpărând din Anglia. Așa a fost început un comerț intens, de contrabandă cu ceai din Olanda.

În panică pentru pierderea celor mai promițătoare piețe coloniale, Compania Britanică pentru Indiile de Est a făcut apel la Parlament pentru ajutor, și i-a fost permis să exporte ceai, un privilegiu de care înainte nu s-a bucurat. Marfa a fost trimise în consignație la comisari selectați în Boston, New York, Philadelphia, și Charleston. Povestea evenimentelor ulterioare merită scrisă într-o carte despre ceai. Este suficient aici să se facă referire la punctul culminant al agitației împotriva fatidicului impozit pe ceai, deoarece acesta este, fără îndoială, responsabil pentru faptul că națiunea americană a devenit băutoare de cafea în loc de ceai, precum în Anglia.



(Un prăjitor timpuriu de cafea în familie - Această maşină, cunoscut în Olanda ca "arzătorul de cafea", a fost folosit târziu în secolul al 18-lea în New England. Acesta era spânzurat în şemineu sau lăsat în jăratic.)

”Petrecerea cu ceai” din Boston din 1773, atunci când cetăţenii, deghizaţi ca indienii, s-au urcat pe navele englezeşti situate în portul Boston şi au aruncat încărcătura lor de ceai în golf, a arătat în mod clar preferinţa pentru cafea; pentru că acolo şi atunci îşi are originea un prejudiciu subtil împotriva "paharul cu care se dă noroc", şi din care nu a reuşit apoi să îşi revină timp de o sută cincizeci de ani. Între timp, schimbarea adusă în obiceiurile sociale de acest act, precum şi cele de aceeaşi natură care au urmat, în New York, Pennsylvania, şi coloniile Charleston, au reuşit să încoroneze cafeaua drept "regele de pe masa micului dejun american", şi băutura suverană a poporul american.



(Relicve istorice asociate cu începutuirile cafelei în New England - Aceste exponate se găsesc în Muzeul de Societății de Istorie Maine de la Portland. În partea stângă este o râșniță de cafea, brevetul lui Kenrick. În centru se află un vas btitanic împreună cu o bară de fier pentru încălzirea lichidului. Bara era învelită cu un recipient de staniu care atârna în interiorul capacului. În dreapta este un râșniță de cafea sau condimente de perete.)

Cafeaua în Noua Anglie colonială

Istoria cafelei în Noua Anglie colonială este atât de strâns întrețesută cu povestea hanurilor și a tavernelor că este dificil să se distingă cafenelele autentice, așa cum au fost cunoscute în Anglia, de localurile publice unde pentru cazare și unde se serveau băuturi. Cafeaua a avut o concurență puternică în vinurile impetuoase, tării, și ceaiuri importate, și, prin urmare nu a ajuns la modă printre colonialii din Noua Anglie precum în cazul londonezilor de la finele sec. XVIII și începutul sec. XVIII.

Deși Noua Anglie au avut propriile sale cafenele, acestea au fost de fapt taverne unde cafeaua era doar una dintre băuturile servite de patroni. "Erau", spune Robinson, "în general, locuri de întâlnire ale celor conservatori în punctele lor de vedere cu privire la biserică și stat, fiind prieteni ai administrației de guvernământ. Astfel de persoane erau numite "curteni" de adversarii lor, disidenții si republicanii."

Cele mai multe dintre cafenele au fost înființate în Boston, metropola Coloniei Massachusetts, și centrul social al Noii Anglii. Deși Plymouth, Salem, Chelsea, și Providence au avut taverne în care au servit cafea ele nu au atins numele și faima unora dintre cele mai celebre cafenele în Boston.

Nu este cu siguranță cunoscută data înființării primei cafenele; dar este rezonabil să presupunem că aceasta a apărut ca parte a livrărilor articolelor de uz casnic ale unui colonist (probabil între 1660 și 1670), care a luat cunoștință de acestea înainte de a pleca din Anglia. Sau poate au fost introduse de vreun ofițer britanic, care la Londra patrula pe lângă cafenelele mai celebre din a doua jumătate a secolului XVII.

Prima licență pentru cafea

Conform înregistrărilor timpurii ale orașului Boston, Dorothy Jones a fost primul autorizat să vândă "cafea și cuchaletto," aceasta din urmă fiind ortografia din sec. al XVII-lea pentru ciocolată sau cacao. Această licență este datată 1670, și este declarată a fi prima referire scrisă la cafea în colonia Massachusetts. Nu se precizează dacă Dorothy Jones a fost un vânzător de băutură de cafea sau de "praf de cafea", cum era cunoscută cafeaua măcinată în primele zile.

("Râșnița de cafea" Mayflower - mojar și pistil pentru "măcinarea" cafelei pentru a face praf de cafea, adus pe Mayflower de părinții lui Peregrine White)

Există o întrebare cu privire la faptul dacă Dorothy Jones a fost primul care a vândut cafea ca băutură în Boston. Londonezii au cunoscut și băut cafea cu optsprezece ani înainte ca Dorothy Jones să fi primit licența pentru cafea. Oficiali guvernamentali britanici s-au deplasat frecvent pe nave de la Londra la Colonia Massachusetts, și este probabil că au adus informații și mostre de cafea pe care mica nobilime engleză o bea. Fără îndoială, de asemenea, au vorbit și despre noul stil de cafenele care au devenit populare în toate zonele din Londra. Și se poate presupune că poveștile lor au convins proprietarii de hanuri și taverne din colonialul Boston să adauge cafeaua la listele lor de băuturi.

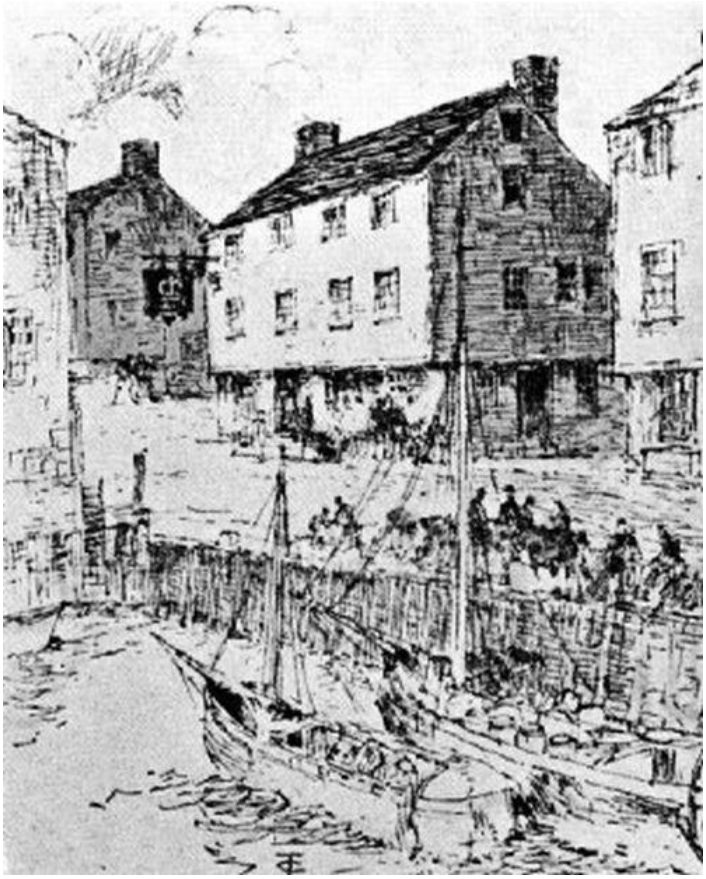
Prima cafenea din Noua Anglie

Numele de cafenea nu a intrat în uz în Noua Anglie până târziu în secolul al XVII-lea. Înregistrări coloniale timpurii nu clarifică dacă prima cafenea deschisă în Boston se numea Londra sau Gutteridge. După toate probabilitățile Londra are această onoare, pentru că Samuel Gardner Drake în cartea sa Istorie și antichități din orașul Boston, publicată în 1854, spune că "Benj. Harris a vândut cărți acolo, în 1689." Drake pare a fi singurul istoric al timpuriului Boston care a menționat cafeneaua Londra.

În general se consideră cafeneaua Londra ca prima din Boston, apoi cafeneaua Gutteridge a doua. Aceasta din urmă se afla pe partea de nord a State Street, între Exchange și Washington Streets, și a fost numită după Robert Gutteridge, care a luat o licență de hangiu în 1691. Douăzeci și șapte ani mai târziu, văduva sa, Mary Gutteridge, a cerut orașului să reînnoiască licența soțului ei de a păstra o cafenea publică.

Cafebeaua britanică, care a devenit cafeneaua americană atunci când ofițerii coroanei și toate lucrurile britanice au devenit de nesuportat pentru coloniști, a început să funcționeze de asemenea în perioada în care Gutteridge obținea licența. Acesta se afla pe situl care este acum de 66 State Street, și a devenit una dintre cele mai cunoscute cafebele în Noua Anglie colonială.

Desigur, au existat mai multe hanuri și taverne existente în Boston cu mult timp înainte de apariția cafelei și cafenelelor în metropolele Noii Anglii. Unele dintre aceste taverne au inclus cafeaua, atunci când aceasta a ajuns la modă în colonie, și au servit-o acelor patronii care nu au probleme cu băuturile puternice.



(Cafeneaua The Crown din Boston - una dintre primele din Noua Anglie care poartă numele distinctiv de cafenea, deschisă în 1711 și care a ars în 1780)

Cel mai vechi han cunoscut a fost înființat de către Samuel Cole în Washington Street, la jumătatea distanței dintre Faneuil Hall și State Street. Cole a fost autorizat ca "fabricant de bomboane" în 1634, la patru ani după înființarea Boston; și doi ani mai târziu, hanul lui a devenit temporar localul preferaqt al șefului indian Miantonomoh și a războinicii lui roșii, care au venit în vizită la guvernator Vane. În anul următor, contele de Marlborough constatat că hanul Cole a fost atât de "extrem de bine guvernat", și atât de discret cu viața privată, încât a refuzat ospitalitatea guvernatorului Winthrop la conacul guvernatorului.

(Dispozitive de făcut și servit cafea utilizate în Colonia Massachusetts - Aceste exponate se găsesc în Muzeul Institutului Essex la Salem, Mass)

Un alt han popular în acea vreme a fost Red Lyon, care a fost deschis în 1637 de către Nicholas Upshall, quaker, care mai târziu a fost spânzurat pentru că a încercat să mituiască un temnicer să treacă mâncare în închisoare la două femei quaker care mureau de foame.

Taverna Ship, deschisă în 1650, la colțul străzilor Nord și Clark, apoi pe malul mării, a fost frecventată de oficiali guvernamentali britanici. Tatăl Guvernatorului Hutchinson a fost primul proprietar, urmându-i în 1663 John Vyal. Aici au locuit cei patru comisari care au fost trimiși pe aceste meleaguri de regele Carol al II-lea pentru a soluționa litigiile care începuseră între colonii și Anglia.

Un alt loc de cazare și mâncare pentru domnii din lumea bună în primele zile din Boston a fost Blue Anchor, în Cornhill, care a fost deschis în 1664 de către Robert Turner. Aici s-au adunat membri ai guvernului, oficiali în vizită, juriști, și clerul, convocați în sinod de Tribunal Massachusetts. Se

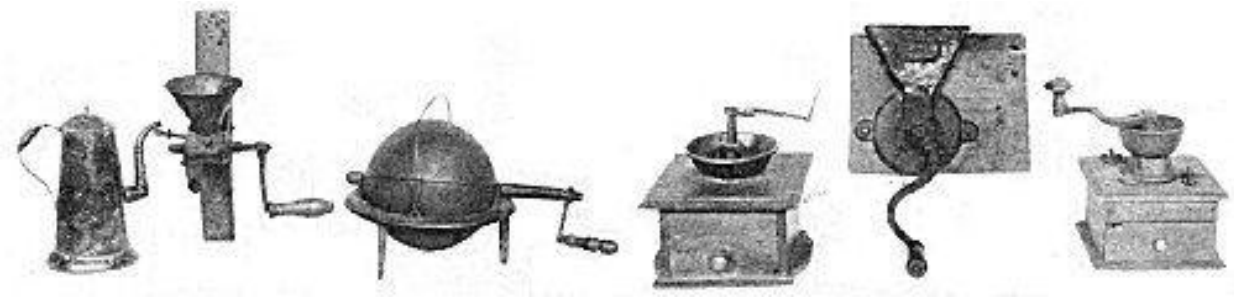
presupune că clerul s-a limitat la băutură la cafea şi alte băuturi moderate, lăsând vinurile si rachiurile confraţilor lor.

Unele cafenele notabile din Boston

În ultimul sfert al secolului al XVII-lea au apărut un număr destul de mare de taverne și hanuri. Printre cele mai notabile care au obținut recunoașterea în înregistrările istorice din Boston au fost King's Head, la intersecția strîzilor Fleet și Streets; Indian Queen, pe un pasaj care lega străzile Washington de Hawley; Sun, în Piața Faneuil Hall, și Green Dragon, care a devenit unul dintre cele mai renumite taverne cafenea.

King's Head, deschisă în 1691, a devenit la începutul o întâlnire ai ofițerilor coroanei și a cetățenilor din straturile superioare ale societății coloniale.

Indian Queen a devenit, de asemenea, un loc preferat de ofițeri ai coroanei din provincia House. Înființată de Nathaniel Bishop în cca. 1673, a rezistat mai mult de 145 de ani, iar apoi a fost înlocuită de cafeneaua Washington, care s-a remarcat de-a lungul Noii Anglii ca loc de întâlnire pentru angajații din Roxbury care alergau în fiecare oră de la Boston până în apropiere de Roxbury.



(Dispozitive pentru cafea care figurau în pionieratul al Marelui Vest - Fotografiat în Muzeul Societății de Stat de Istorie din Wisconsin)

Taverna Sun a avut o viață mai lungă decât orice alt han din Boston. A început în 1690, în Piața Faneuil Hall, rezista încă în 1902, conform lui

Henry R. Blaney; dar de atunci a fost distrus pentru a face loc unui zgârie-nori modern.

(Vase de cafea din metal și chinezești utilizate în perioada colonială a Noii Anglii - Din colecția Muzeului Memorial al Asociației Pocumtuck Valley, Deerfield)

Cele mai faimoase cafenele din Noua Anglie

Green Dragon, ultimul dintre hanurile care au fost populare la sfârșitul secolului al șaptesprezecelea, a fost cea mai celebră dintre tavernele cafenea din Boston. Aceasta s-a găsit pe Union Street, în inima centrului de afaceri al orașului, timp de 135 de ani, 1697-1832, și a figurat în practic toate evenimentele importante locale și naționale în timpul lungii sale cariere. Frecventată de soldați britanici, guvernatori coloniali, ofițeri ai coroanei, conți și duci, cetățeni ai marilor orașe, revoluționari complotiști în măsură mai mică, conspiratori în Boston Tea Party, patrioți și generali ai Revoluției - toți aceștia aveauobiceiul de a se aduna la Green Dragon pentru a discuta diferite interese la o cafea, și cu băuturi mai puternice. În cuvintele lui Daniel Webster, această faimoasă tavernă cafenea a fost "sediul Revoluției." Aici se întâlneau Warren, John Adams, James Otis, și Paul Revere într-un "comitet al modalităților și mijloacelor" pentru a asigura libertatea coloniilor americane. Aici, de asemenea, au venit membri ai Marii Loji a masonilor pentru a organiza întâlniri sub îndrumarea lui Warren, care a fost primul mare maestru al primei loji masonice în Boston. Locul vechii taverne, acum ocupat de un bloc de afaceri, este în continuare în proprietatea Lojii masonice Sfântul Andrei. Vechea tavernă avea o structură de cărămidă cu două etaje, cu un acoperiș ascuțit brusc. Peste intrare atârna un semn care simboliza un dragon verde.

(Green Dragon, centrul socio-politic și social din Boston timp de 135 de ani)

Patronii Green Dragon și ai cafenelei britanice aveau puncte de vedere complet opuse privind problemele sociale. În timp ce Green Dragon a fost locul de adunare al coloniștilor patriotici, cafeneaua britanică era loc de întâlnire pentru loiali, și erau frecvente disputele dintre patronii acestor două celebre taverne. În cafeneaua britanicp a fost admonestat așa de tare James Otis, după ce a fost atras acolo de dușmanii săi politici, încât niciodată nu și-a recâștigat fosta sa strălucire de orator.

Acolo, în 1750, unii soldați britanici au organizat primul teatru de divertisment în Boston, cu piesa Orphan a lui Otway. Acolo a avut loc prima organizație a cetățenilor care au luat numele unui club formând Clubul Comercianților în 1751. Calitatea de membru a inclus ofițeri ai împăratului, guvernatori coloniali și oficiali mai mărunți, lideri militari și navali, și membri ai Baroului, cu o poleială de cetățeni de rang înalt prieteni fervenți ai coroanei. Cu toate acestea, britanicii au devenit, în general, așa de antipatici că de îndată ce trupele regelui au evacuat Boston în Revoluție, numele cafenelei s-a schimbat în American.

Bunch of Grapes, pe care Francis Holmes o patrona încă din 1712, a fost un alt loc cald pentru politicieni. Ca și Green Dragon, patronii săi au inclus libertate necondiționată solicitanților, mulți provenind din cafeneaua britanică atunci când aerul a devenit prea fierbinte pentru ei în această atmosferă Tory. Bunch of Grapes a devenit centrul unui eveniment agitat în 1776, atunci când un delegat din Philadelphia a citit Declarația de Independență de la balconul hanului către mulțimea adunată jos în stradă. Atât de entuziasmați au ajuns bostonieni încât, în entuziasmul care a urmat, hanul a fost aproape distrus atunci când un participant a aprins un foc prea aproape de zidurile sale. O alt poveste cu Bunch of Grapes vorbește de Sir William Phipps, guvernator al Massachusetts între 1692-94, care era cunoscut pentru irascibilitate lui. El avea scaunul și fereastra preferate în han, și în povestirile din acea perioadă se spune că în fiecare după-amiază plăcută înfățișarea lui putea fi văzută încruntându-se de la fereastră către trecătorii de pe State Street.

La începutul secolului al optsprezecelea titlul de cafenea era folosit de mai multe pensiuni deschise în Boston. Una dintre acestea era Crown, care a fost deschisă în "prima casă de pe Long Wharf", în 1711, de către Jonathan Belcher, care mai târziu a devenit guvernator al statului Massachusetts, și apoi în New Jersey. Primul proprietar al Crown a fost Thomas Selby, care un producator de peruci, dar care a găsit probabil vânzarea de băuturi tari și cafea mai profitabile. Cafenea lui Selby a fost, de asemenea, utilizată ca o sală de licitație. Crown a rezistat până în 1780, când a fost distrusă într-un incendiu care a cuprins Long Wharf. Pe locul său se află acum Compania Trust Fidelity la 148 State Street.

O altă cafenea timpurie în Boston pe State Street a fost Royal Exchange. Cât timp a funcționat înainte de a fi fost menționată pentru prima dată în înregistrările coloniale în 1711, nu se știe. Aceasta a ocupat o veche clădire cu două etaje, și a fost patronată în 1711 de Benjamin Johns. Această cafenea a devenit locul de plecare pentru diligențele care funcționau între Boston și New York, prima fiind pe 7 septembrie 1772. În Columbian Centinel din 1 ianuarie 1800 a apărut o reclamă în care se spunea: "New York și Providence Mail Stage pleacă din stația de la cafeneaua Royal Exchange în State Street în fiecare dimineață la ora 8."

În a doua jumătate a secolului XVIII cafenea North-End era cunoscută drept cafeneaua persoanelor din clasele cele mai de sus din Boston.

Acesata ocupa un conac de cărămidă cu trei etaje care a fost construit în jurul anului 1740 de Edward Hutchinson, fratele guvernatorului. Se găsea pe partea de vest a North Street, între Sun Court și Fleet Street, și a fost una dintre cele mai pretentioase de acest gen. Un scriitor din secolul al XVIII-lea, care descrie acest conac-cafenea, a evidențiat faptul că avea patruzeci și cinci de ferestre și costa 4.500 USD, o sumă mare pentru acele zile. În timpul Revoluției, căpitanul David Porter, tatăl amiralului David D. Porter, a fost proprietarul cafenelei, și pe vremea lui a devenit celebră în întreg orașul ca un loc de mâncare de înaltă calitate. Reclamele cafenelei Nord-End prezintă "cinele și supele - în camere mici și discrete pentru companii reduse - cu supă de stridie în cea mai aspectuoasă prezentare."

(Vase metalice de cafea folosite în colonia New York)

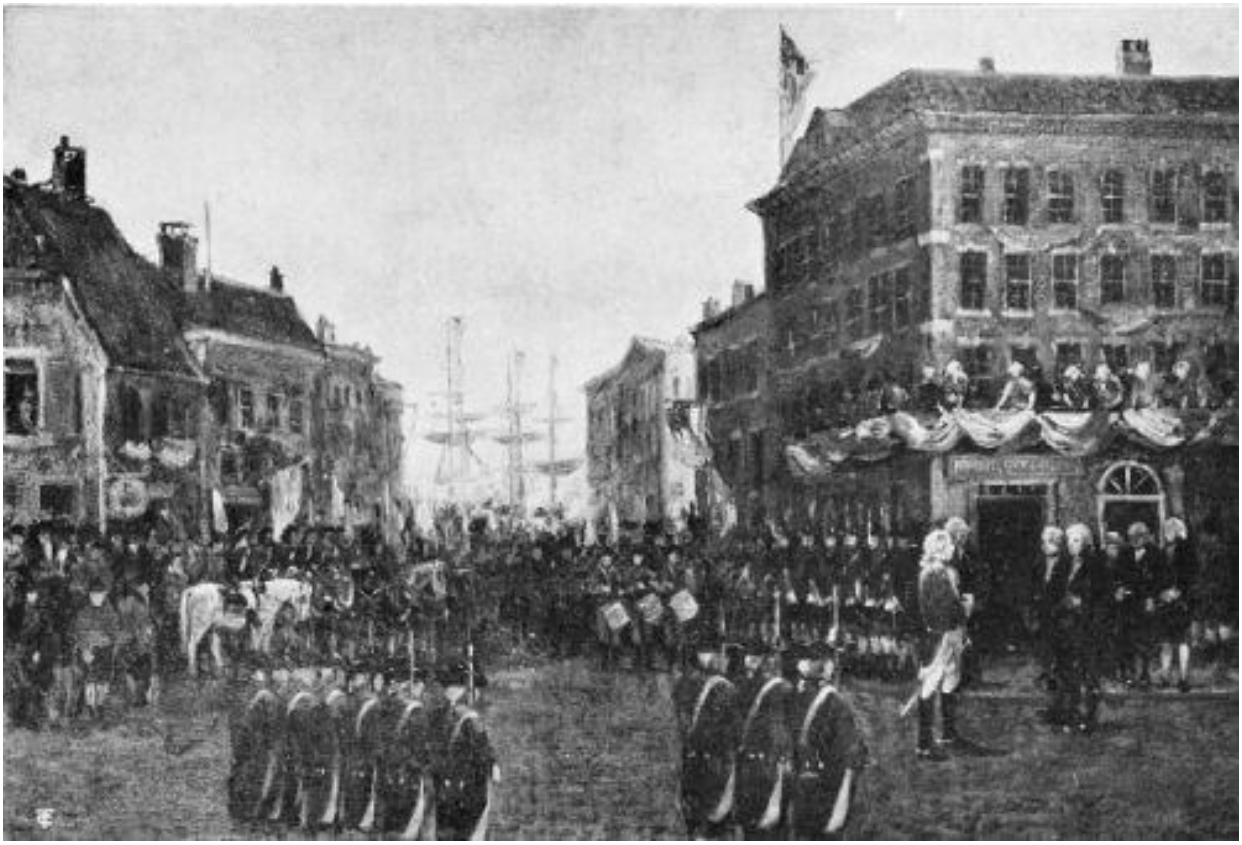
O cafenea "zgârie-nori"

Perioada cafenelelor în Boston a atins apogeul în 1808, atunci când s-a deschis cafeneaua Exchange după trei ani de construcţie. Această structură, situată pe Congress Street aproape de State Street, a fost un zgârie-nori al perioadei respective, și probabil cel mai ambiţios proiect de cafenea din lume. Construită din piatră, marmură, și cărămidă, avea șapte etaje, și costa o jumătate de milion de dolari. Charles Bulfinch, arhitectul cel mai cunoscut în America din acea perioadă, a fost proiectantul.

(Cafeneaua Exchange, Boston, 1808. Acesta a fost modelată după Lloyd din Londra, și a fost centrul serviciului de informații marine în Boston)

Ca și cafenea Lloyd din Londra, Exchange a fost centrul serviciului de informații marine, iar camerele sale publice erau pline toată ziua și seara

cu marinari, ofițeri de marină, agenţi maritimi și de asigurări, care veneau să facă cumpărături sau să consulte înregistrările cu sosiri și plecări de nave și alte documente maritime. Primul etaj al Exchange a fost dedicat tranzacționărilor. La etajul următor era sala de mese mare, unde s-au dat mai multe banchete somptuoase, în special cel a Președintelui Monroe în luna iulie, 1817, la care au participat fostul președinte John Adams, și mulţi generali, Commodores, guvernatori, și judecători. Celelalte etaje erau ocupate de camere de zi și de dormit, peste 200. Cafeneaua Exchange a fost distrusă de un incendiu în 1818; și pe locul său a fost ridicată o alta, cu același nume, dar cu o ușoară asemănare cu predecesoarea sa.



(Președintele ales al Washington salutat la cafeneaua comercianților, New York. Recepţia a avut loc 23 aprilie 1789, cu o săptămână înainte de inaugurare sa. Dintr-un tablșou de Charles P. Gruppe, deținut de pictor)

13. Istoria cafelei în vechiul New York

Fondatorii olandezi ai New York-ului par să fi introdus ceaiul în Noul Amsterdam, înainte de a fi adus cafea. Aceasta a fost undeva pe la mijlocul secolului XVII. Există o înregistrare că în aproximativ 1668 mica burghezie bea cafea. Cafeaua și-a croit drum încet, în primul rând în case, unde a înlocuit băutura obișnuită, sau berea, la micul dejun. Ciocolata a venit cam în același timp, dar a fost mai mult un lux față de ceai sau cafea.

După capitularea New York-ului în fața britanicilor în 1674, au fost introduse rapid manierele și obiceiurile englezești. În primul rând ceaiul, și cafeaua și mai târziu, au devenit băuturile preferate în case. Din 1683 New York a devenit o piață atât de importantă pentru cafeaua verde, că William Penn, de îndată ce s-a stabilit confortabil în Colonia Pennsylvania, a trimis la New York pentru livrările sale de cafea. Era nu cu mult înainte de a apare nevoia socială pe care numai stilul cafenelelor de la Londra o putea umple.

Cafenelele din New York-ul timpuriu, ca și prototipurile lor din Londra, Paris, și alte capitale ale lumii vechi, au fost centre de afaceri, politică și, într-o oarecare măsură, de viață socială a orașului. Dar ele n-au devenit niciodată focarele de literatură ca în cazul cafenelelor franceze și engleze, în principal pentru că coloniștii nu aveau niciun scriitor profesional notabil.

Există o caracteristică remarcabilă a primelor cafenele americane, în special a celor deschise în New York, prin care fiferă de cafenelele europene. Coloniștii țineau uneori procesele de judecată în cafenelele timpurii; și de multe ori aveau loc acolo adunările generale și la ședințele de consiliu.

Cafeneaua ca forum civic

Cafenelele timpurii au fost un factor important în viață New York-ului. Cât de mult au ănsemnat aceste localuri de adunare publică pentru cetățenii săi este demonstrat de o plângere (evident concepută pentru a revigora evoluția în declina cafenelelor comerciale istorice) din New York Journal din 19 octombrie 1775, care, în parte, spunea:

”Pentru locuitorii din New York:

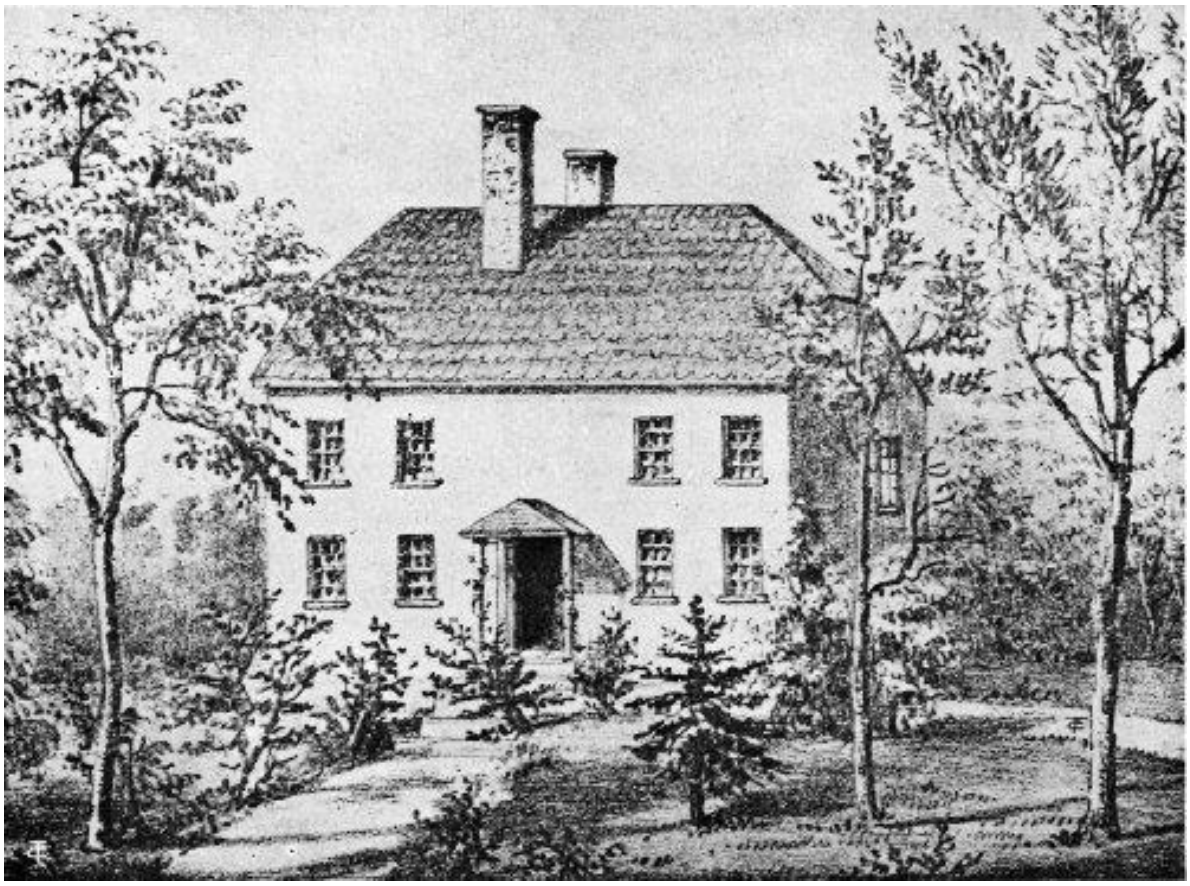
Sunt îngrijorat, în această perioadă de dificultăți publice și pericole, să aflu că nu avem în acest oraș niciun loc de adunare generală de zi cu zi, unde să putem auzi și comunica informații și discuta mod liber între noi despre fiecare problemă care ne privește. Un astfel de loc de adunare generală este un foarte mare avantaj în multe privințe, mai ales la o vreme ca aceasta, pe lângă satisfacția că oferă posibilitatea socializării, de care nu a fost niciodată mai mai multă nevoie ca în aceste vremuri. Pentru a răspunde la toate acestea și pentru multe alte scopuri bune și utile, cafenelele au fost universal considerate cele mai convenabile locuri de întrunire, pentru că, cu o mic cheltuială de timp sau bani, persoanele căutate pot fi găsite și li se poate vorbi, se pot face numiri, afla noile știri, și tot ce ne mai interesează să știm. Toate orașele, prin urmare, inclusiv marile orașe pe care le-am văzut în dominioanele britanice, sunt suficient încurajate pentru a sprijini una sau mai multe cafenele într-un mod amabil. Cum vine atunci că New York, orașul cel mai central și unul dintre cele mai mari și mai prospere orașe din America britanică, nu poate susține o cafenea? Este o rușine pentru oraș și locuitorii săi să fie lipsiți de o astfel de comoditate pe fondul unei lipse de suport necesar. O cafenea, într-adevăr, există, una foarte bună și confortabilă, foarte bine întreținută și ospitalieră, dar este frecventat doar de un număr neglijabil de persoane; și am observat cu surprindere că dar o mică parte din cei care o frecventează contribuie cu câte ceva la toate cheltuielile, ei vin și pleacă fără a consuma sau plăti vreun ban. În toate cafenelele din Londra se obișnuiește ca fiecare care vine să consume cel puțin un fel de cafea, sau să lase prețul unei cafele, care este o sumă rezonabilă, pentru că deținătorii acestor case au

cheltuit bani cu construcţia cafenelelor şi furnizarea de mijloace de subzistenţă pentru companii, şi deci fiecare care vine pentru a primi beneficiul acestor facilităţi ar trebui să contribuie cu ceva în schimb.

Un prieten al oraşului.”

Prima cafenea din New York

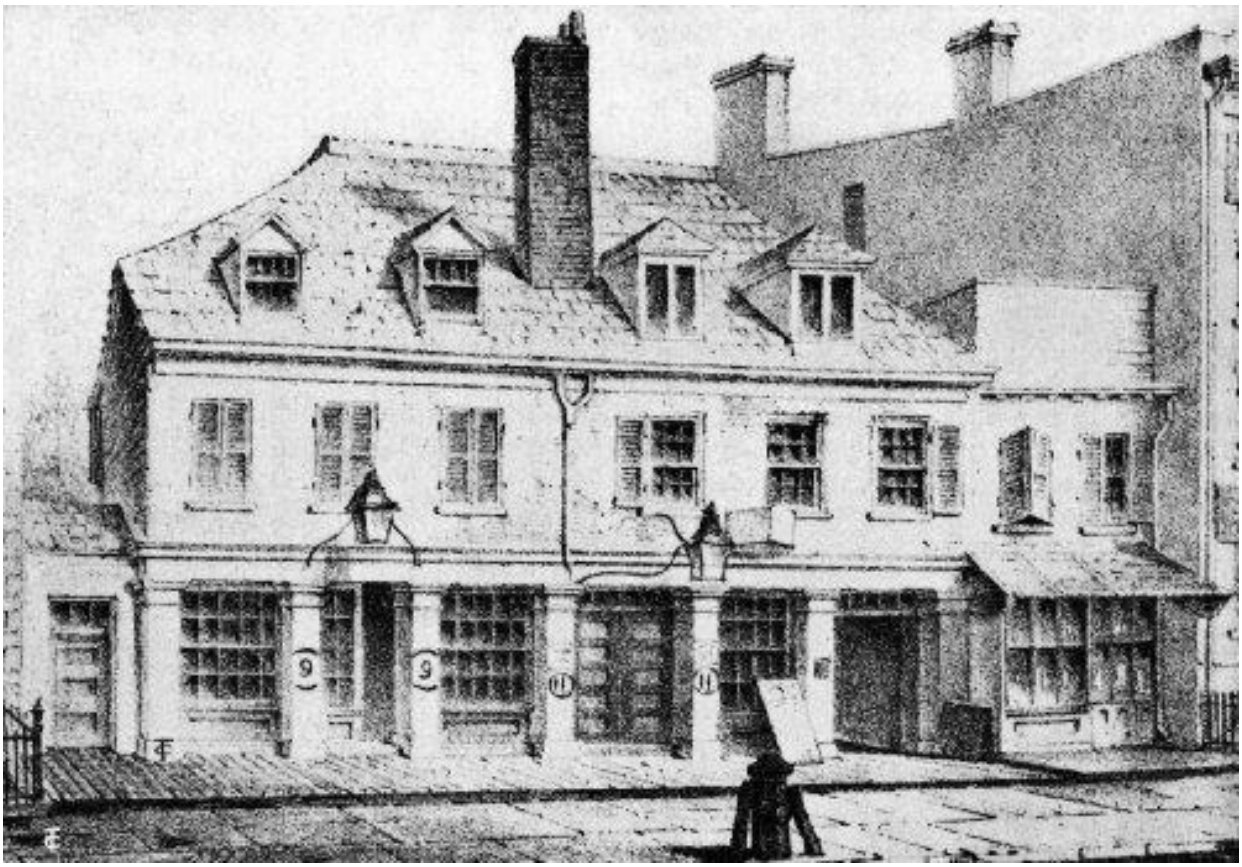
Unii cronicari ale primelor zile ale New York-ului credeau că primele cafenele din America s-au deschis în New York; dar cele mai timpurii înregistrări autentificate prezentate datează din 1 noiembrie 1696, când John Hutchins a cumpărat un teren pe Broadway, între cimitirul Trinity și ceea ce este acum Cedar Street, și a construit acolo o casă pe care a numit-o King's Arms. Față de această înregistrare, Boston poate prezenta afirmația din Istoria și antichitățile din orașul Boston a lui Samuel Gardner Drake în care Benj. Harris a vândut cărți la "Cafeneaua London" în 1689.



(Prima cafenea din New York, King's Arms, deschisă în 1696 - Această zonă arată partea de grădină a casei vechi istorice așa cum a fost

realizată de John Hutchins, aproape de Biserica Trinity, pe Broadway)

King's Arms a fost construită din lemn, și a avut o față din cărămidă galbenă, care se spunea că a fost adusă din Olanda. Clădirea avea două etaje, și pe acoperiș era un "observator", amenajat cu scaune, și cu o vedere splendidă a golfului, râului, și orașului. Aici se așezau frecvent după-amiaza oaspeții cafenelei.



(Cafeneaua Burns așa cum a apărut pe la mijlocul secolului 19 - A funcționat mulți ani pe Broadway, vizavi de Bowling Green, în vechea Casă De Lancey, devenind cunoscută in 1763 ca King's Arms, iar mai tarziu ca Atlantic Garden House)

Părțile laterale ale camerei principale de la etajul inferior erau căptușite cu cabine, care, de dragul unei intimități mai bune, erau despărțite cu perdele verzi. Acolo își putea savura patronul cafeaua, sau o băutură mai

stimulativă, și verifica corespondența în aceiași exclusivitate afectată ca și londonezii din acea vreme.

Camerele de la etajul al doilea au fost utilizate pentru întâlniri speciale de comercianți, magistrați coloniali și supraveghetori, sau public similar și de afaceri private.

Sala de întruniri pare să fi fost una dintre caracteristicile principale distinctive ale cafenelelor față de taverne. Deși ambele tipuri de case aveau camere pentru oaspeți, și serveau masa, cafenelele erau folosite în scopuri comerciale de către clienți permanenți, în timp ce tavernele erau frecventate mai mult de persoanele în tranzit. Bărbații se întâlneau la cafenea zilnic pentru afaceri, și mergeau la tavernă în scopuri conviviale sau pentru cazare. În față pe ușa de la intrare atîrna semnul "leul și unicornul luptându-se pentru coroană."

Timp de mulți ani King's Arms singura cafenea din oraș; sau cel puțin nicio altă cafenea nu pare să fi fost suficient de importantă pentru a fi menționată în registrele coloniale. Din acest motiv, a fost mai frecvent desemnată drept "cafeneaua" decât sub numele său, King's Arms. Înregistrările contemporane despre arestarea lui John Hutchins la King's Arms, și a lui Roger Baker, pentru că au vorbit cu lipsă de respect despre regele George, menționează King's Arms, cu Baker ca proprietar. Dar se crede în general că această casă publică a fost practic o tavernă și nu o adevărată cafenea. White Lion, menționată în jurul anului 1700, a fost de asemenea o tavernă, sau un han.

New Coffee House

Pe data de 22 septembrie 1709, Journal of the General Assembly of the Colony of New York face referire la o conferință care a avut loc în "New Coffee House." Din aproximativ această dată zona de afaceri a orașului a început să se deplaseze spre est de la Broadway la malul mării; și din această fapt se presupune că numele de "New Coffee House" indică faptul că King's Arms a fost mutată din locația sa inițială aproape de Cedar Street, sau că posibil să-și fi pierdut întâietatea și a fost înlocuită în popularitate de către o nouă cafenea. Jurnalul nu dă locația "noii" cafenele. Indiferent de situație, numele de King's Arms nu mai apare în evidențe până în 1763, iar apoi a avut mai mult un caracter de tavernă, sau han.

Înregistrările publice din 1709 până în 1729 nu spun nimic cu privire la cafenelele din New York. În 1725 a fost lansat ziarul de pionierat al orașului, New York Gazette, iar patru ani mai târziu, în 1729, a apărut în el o reclama în care se spunea că "un contabil competent este căutat" pentru "Cafenea." În 1730 o altă reclamă în aceeași publicație vorbeșțte de o vânzare a terenurilor prin licitașie publică, care va avea loc la cafeneaua Exchange.

Exchange Coffee House

Din cauza numelui său, Exchange Coffee House este considerată a fi fost situată la marginea lui Broad Street, aproape de mare și în apropiere de Long Bridge din acele zile. La acel moment această zonă a fost centrul de afaceri al orașului, și aici se tranzacționau schimburi comerciale.

Faptul că Exchange Coffee House a fost singura de acest gen din New York în 1732 se deduce din anunțul în acel an a unei întâlniri a comitetului de conferințe a Consiliului și Adunării generale "la cafenea." În confirmare aparentă cu această concluzie, este reclama din 1733 în New York Gazette prin care se solicită returnarea "butoane de manșetă pierdute la domnul Todd, alături de cafenea." Înregistrările din acele zile arată că un anume Robert Todd a păstrat celebra tavernă Black Horse, care a fost situată în această parte a orașului.

Din nou auzim de Exchange Coffee House în 1737, și se pare că în aceeași locație, când este menționată într-o evidență a "plotului Negro" ca fiind alături de taverna Fighting Cocks de la Long Bridge, la mjarginea lui Broad Street. De asemenea, în același an este numită ca locul licitației publice a terenului situat pe Broadway.

În acea perioadă Exchange Coffee House a devenit practic o cameră de licitație oficială al orașului, precum și locul pentru a cumpăra și a bea cafea. Mărfuri de multe feluri, de asemenea, au fost cumpărate și vândute acolo, atât în casă cât și pe trotuar, în fața sa.

Merchants Coffee House

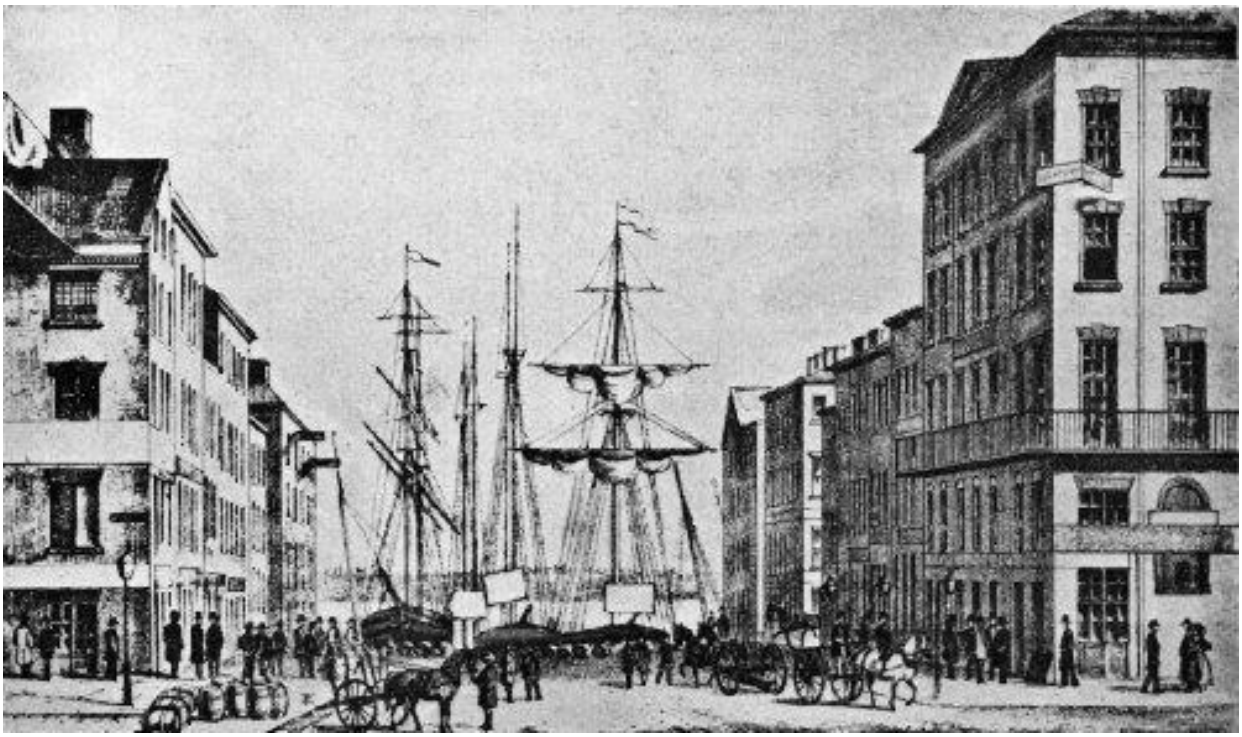
În anul 1750, Exchange Coffee House a început să-și piardă prestigiul îndelung, iar numele său a fost schimbat în cafeneaua și taverna Gentlemen's Exchange. Un an mai târziu a migrat pe Broadway sub numele de cafebeaua și taverna Gentlemens'. În 1753 a fost mutată din nou, în Hunter's Quay, care se afla pe ceea ce este acum Front Street, undeva între actualul Old Slip și Wall Street. Celebra cafenea veche pare să se fi închis cam în acest timp, ceea ce a grăbit, fără îndoială, apariția unei noi afaceri, cafeneaua Merchants, care avea să devină cea mai cunoscută în New York, și, potrivit unor scriitori, cea mai vizibilă în istoria Americii.

Nu este sigur când anume s-a deschis cafeneaua Merchants. Daniel Bloom, un marinar, în 1737 a cumpărat taverna Jamaica Pilot Boat de la John Dunks și a numit-o cafeneaua Merchants. Clădirea se afla pe colțul de nord-vest a actualei Wall Street și Water (apoi Queen) Street; și Bloom a fost proprietarul acesteia până la moartea sa, la scurt timp după anul 1750. El a fost urmat de căpitanul James Ackland, care în scurt timp a vândut-o lui Luke Roome. Acestă din urmă a vândut clădirea în 1758 lui Dr. Charles Arding. Doctorul a închiriat-o doamnei Maria Ferrari, care a continuat în calitate de titular până când s-a mutat, în 1772, în mai noua clădire peste drum, construită de William Brownejohn, pe colțul de sud-est a lui Wall Street și Water Street. Doamna Ferrari a luat cu ea patronajul și numele cafenelei Merchants, iar clădirea veche nu a mai fost folosită drept cafenea.

Clădirea care a gîzduit cafeneaua Merchants originală era o structură cu două etaje, cu un balcon pe acoperiș, tipic arhitecturii de mijlocul secolului XVIII în New York. La primul etaj era un cafe-bar și separee descrise ca având legătură cu cafeneaua King's Arms. Etajul al doilea avea camere tipic lungi pentru adunări publice.

Cât timp cafeneaua a fost proprietatea lui Bloom a trebuit să ducă o luptă îndelungată și grea pentru a câștiga în fața lui Exchange Coffee

House, care a fost înfloritoare în acel moment. Dar, fiind situată in apropiere de Meal Market, unde comercianţii aveau obiceiul de a se aduna în scopuri comerciale, a devenit treptat locul de intalnire al oraşului, în defavoarea lui Exchange Coffee House, situată mai departe în jos pe malul apei.



(Cafeneaua Merchants (din dreapta), aşa cum apărea în 1772-1804 - Cafeneaua originală cu acest nume a fost deschisă în nord-vestul intersecţiei dintre Wall Street şi Water Street în cca. 1737, afacerea fiind mutată în sud-estul intersecţiei în 1772)

Văduva Ferrari a prezidat cafeneaua originală Merchants paisprezece ani, până când s-a mutat peste drum. Era o femeie de afaceri energică. Chiar înainte de a fi gata de a deschide noua cafenea, a anunţat vechii patroni că va da petrecere, la care se vor servi punch, vin, şuncă rece, limbă, şi alte delicatese ale zilei. Evenimentul a fost notat în mod corespunzător în ziare, unul din ele afirmând că "situaţia agreabilă şi eleganţa noii cafenele a făcut din ea un loc plăcut de companie."

Doamna Ferrari să se ocupe de ea până în mai 1776, atunci când Cornelius Bradford a devenit titular. În anunțul său de schimbare a proprietății, acesta a spus, "Mințile inteleligente interesante vor fi atrase cu grijă și cea mai mare atenție va fi acordată la sosirea navelor, atunci când comerțul și navigarea își vor relua cursul." El s-a referit la embargoul complet al comerțului în Europa îndurat de colonişti. Când trupele americane s-au retras din oraş în timpul Revoluției, Bradford a mers, de asemenea, la Rhinebeck pe Hudson.

În timpul ocupației britanice, cafeneaua Merchants a fost un loc de intensă activitate. Ca și mai înainte, a fost centrul comercial, și sub regimul britanic a devenit, de asemenea, locul în care navele erau vândute. Camera de Comerț a reluat sesiunile sale în camera lungă de sus în 1779, suspendate din 1775. Camera a plătit doamnei Smith, proprietăreasa la momentul respectiv, cincizeci de lire pe an chirie pentru utilizarea camerei.

În 1781 John Stachan, pe atunci proprietar al tavernei Queen's Head, a devenit proprietar al cafenelei Merchants, și a promis într-un anunț public "să acorde o atenție nu numai cafenelei, dar și tavernei, și să facă distincția între tavernă și cafenea, asigurând cel mai bun și continuu suport. Micul dejun de la șapte la unsprezece, supe și gustări de la unsprezece la unu jumătate. Ceai, cafea, etc., upă-amiaza, ca în Anglia." După terminarea războiului, Cornelius Bradford a venit a reluat proprietatea asupra cafenelei.

Bradford a schimbat numele cafenelei în New York, dar publicul a continuat să o numească la fel ca înainte, și proprietarul în curând a renunțat la noua denumire. Ținea o listă cu date despre activitatea nautică, oferind numele navelor care sosesc și pleacă, și înregistrând porturile lor de navigație . El a deschis, de asemenea, un registru cu cetățenii care se întorc, "unde acum orice domn care locuiește în oraș", afirma în reclama sa, "poate introduce numele și adresa sa de domiciliu." Acest lucru pare să fi fost prima încercare a unui catalog al orașului. Prin energia depusă Bradford a făcut curând din cafeneaua Merchants centrul de afaceri al orașului. Când a murit, în 1786, a fost jelit ca unul dintre cei mai importanți cetățeni. Înmormântarea lui a avut loc la cafeneaua pe care a consud-o atât de bine.

Cafeneaua Merchants a continuat să fie principalul loc de adunare publică până când a fost distrusă de un incendiu în 1804. Pe parcursul existenței sale a fost o figură proeminentă în multe dintre evenimentele istorice locale și naționale, prea numeroase pentru a le înregistra aici în detaliu.

Câteva dintre faimoasele evenimente au fost: citirea ordinului cetățenilor, în 1765, avertizându-i să oprească revoltele împotriva Legii Stamp; dezbaterile pe această temă de a nu accepta loturi de mărfuri din Marea Britanie; demonstrația Fiilor Libertății, uneori numiți "Băieții Libertății", efectuată înaintea căpitanului Lockyer a navei de ceai Nancy care a fost întoarsă de la Boston și a încercat să descarce marfa în New York în 1774; adunarea generală a cetățenilor pe 19 mai 1774, pentru a discuta un mijloc de comunicare cu colonia Massachusetts pentru a obține eforturi coordonate în rezistența împotriva opresiunii Angliei, de unde a rezultat scrisoarea sugerând un congres al deputaților din coloniile și apelul pentru o "Uniune virtuoasă și curajoasă;" întâlnirea în masă a cetățenilor în zilele imediat următoare luptelor de la Concord și Lexington în Massachusetts; și formarea Comitetului O Sută de administrare a afacerilor publice, au făcut din cafeneaua Merchants practic sediul guvernului.

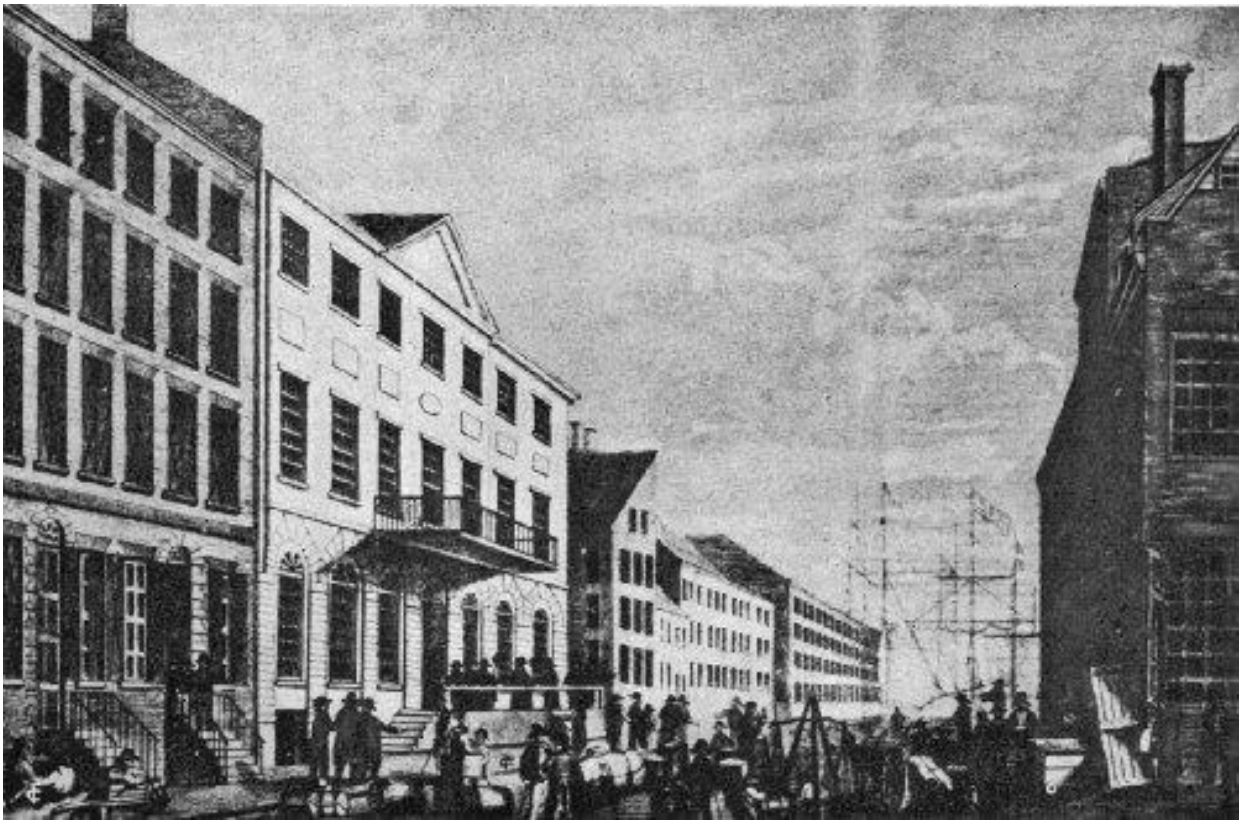
Când armata americană a staționat în oraș în 1776, cafeneaua a devenit sediul ofițerilor de armată și marină. Gloria ei a culminat pe 23 aprilie 1789, atunci când Washington, primul președinte ales recent al Statelor Unite, a fost întâmpinat oficial la cafenea de guvernatorul statului, primarul orașului, și ofițerii municipali mai mărunți.

Cafeneaua Merchants s-a distins mult timp ca loc de întâlnire pentru societăți și loje. În plus față de organizațiile pur comerciale care se adunau în sala sa lungă, aceste organisme se întâlneau în mod regulat acolo în perioada lor început: Societatea de Arte, Agricultură și Economie; Cavalerii din Corsica; Comitetul New York de Corespondență; Societatea Marină New York; Camera de Comerț a statului New York; Loja 169, Masonii Liberi și Acceptați; Societatea Whig; Societatea Spitalului New York; Societatea Sf. Andrei; Societatea Cincinnati; Societatea Fiilor Sf. Patrick; Societatea pentru Promovarea Manumisiunii Sclavilor; Societatea pentru Ameliorarea Debitorilor Bolnavi; Societatea Călugărilor Negri; Rangerii Independenți; și Republicanii Federali.

Aici au venit, de asemenea, oamenii care, în anul 1784, au format Bank of New York, prima instituție financiară din oraș; și aici a avut loc, în 1790, prima vânzare publică a stocurilor de către brokeri autorizați. Aici, de asemenea, a avut loc ședința de organizare a abonaților la cafeneaua Tontine, care în câțiva ani s-a dovedit a fi un demn rival.

Unele cafenele mai putin cunoscute

Înainte de vorbi de celebra cafenea Tontine ar trebui remarcat faptul că Merchants a luat oarecare măsuri prealabile de concurență. Timp de patru ani, cafeneaua Exchange a căutat să satisfacă nevoile comercianților de la marginea lui Broad Street. Acesta era situată în Royal Exchange, care a fost ridicată în 1752 în locul vechii Burse, și până la 1754 a fost folosită ca magazin. Apoi William Keen și Alexander Lightfoot au preluat controlul și au transformat-o în cafenea, cu o sală de dans atașată. Parteneriatul s-a terminat în 1756, Lightfoot continuând operațiunile până când a murit în anul următor, când văduva lui a încercat să continuie această activitate. În 1758 aceasta a revenit la caracterul său original de stabiliment mercantil.



(Cafeneaua Tontine (a doua clădire în stânga), deschisă în 1792 - Aceasta este structura originală, în nord-vestul intersecției Wall Street și Water

Street, în locul ei prin 1850 fiind o clădire de cinci etaje, care, la rândul ei a fost înlocuită cu o modernă căadire de birouri)

Apoi acolo a fiinţat a fost cafeneaua Whitehall, pe care doi bărbaţi, Rogers şi Humphreys, au deschis-o în anul 1762, cu anunţul că "o corespondenţă este dezvoltată la Londra şi Bristol pentru a transmite cu fiecare ocazie toate publicaţiile şi ăamfletele publice imediat ce sunt publicate; şi va exista o aprovizionare săptămânală cu ziare din New York, Boston şi alte ziare americane." Această afacere a avut o viaţă scurtă.

Primele evidenţele ale oraşului menţionau frecvent cafeneaua Burns, uneori numind-o tavernă. Este posibil ca locul a fost mai mult un han decât o cafenea. Aceasta a fost patronată timp de câţiva ani de George Burns, lângă Battery, şi a fost situată în vechea casă istorică De Lancey, care a devenit după aceea hotelul City.

Burns a rămas proprietar până în 1762, când cafeneaua a fost preluată de o doamnă Steele, care i-a dat numele de King's Arms. Edward Barden a devenit proprietar în 1768. În ultimii ani a devenit cunoscută sub numele de casa Atlantic Garden. Trădătorul Benedict Arnold se spune că a locuit în vechea tavernă după dezertarea la inamic.

Cafeneaua Bank a ţinut de o generaţie mai nouă, şi a avut câteva din caracteristicile cafenelelor anterioare. Aceasta a fost deschisă în 1814 de William Niblo, faimos pentru Niblo's Garden, şi era situată la intersecţia dintre William Street şi Pine Street, în spatele lui Bank of New York. Cafeneaua a funcţionat probabil timp de zece ani, şi a devenit loc de adunare a unui cerc de comercianţi proeminenţi, care au format un fel de club. Cafeneaua Bank a devenit cunoscutăt pentru mesele şi petrecerile sale.

Fraunces' Tavern, cel mai bine cunoscută ca locul unde Washington şi-a luat rămas bun de la ofiţerii lui de armată, a fost, aşa cum îi spune şi numele, o tavernă, şi nu poate fi clasificată în mod corect ca o cafenea. În timp ce cafeaua era servită, acolo era o cameră lungă pentru întâlniri, aproape nicio afacere nu a fost tranzacţionată acolo de către

comercianți. A fost în mare măsură un loc de întâlnire pentru cetățenii care căutau un md plăcut de a-și petrece timpul.

Apoi a fost cafeneaua New England abd Quebec, care a fost de asemenea o tavernă.

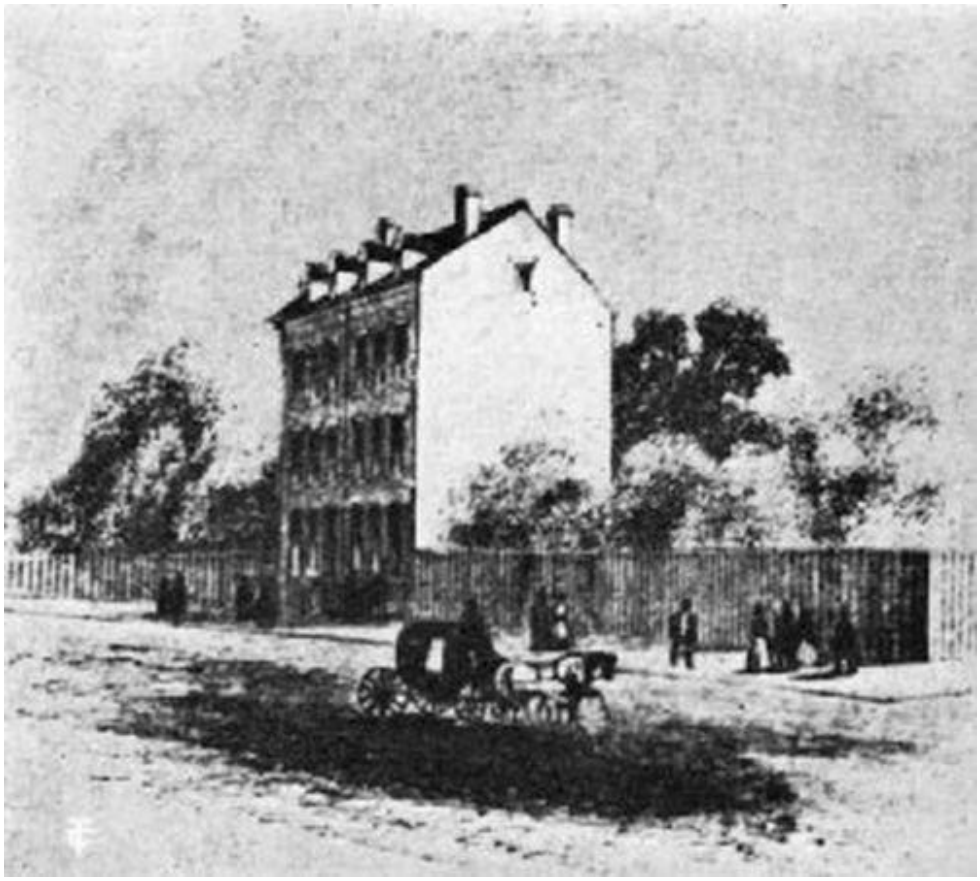
Cafeneaua Tontine

(Clădirea Tontine în 1850 - intersecția de nord-vest dintre Wall Atreet și Water Street; un omnibus al liniei de feribot Broadway-Wall-Street în trecere)

Ultimul dintre cafenelele celebre din New York a purtat numele Cafeneaua Tontine. Timp de mai mulţi ani după incendiul de la cafeneaua Merchants, în 1804, a fost singura cafenea notabilă din oraș.

Simțind că ar fi nevoie de o cafenea mai comodă pentru desfășurarea diferitelor afaceri, 150 de negustori au înființat, în 1791, cafeneaua Tontine. Această acțiune a avut ca model afacerea inițiată în Franța în

1653 de către Lorenzo Tonti, cu mici variații. Conform planului Tontine New York, acțiunile fiecărui titular reveneau automat acționarilor supraviețuitori în asociere, în locul moștenitorilor săi. Au fost 157 acționari inițiali, și 203 de acțiuni în valoare de 200 lire sterline fiecare.



(Niblo Garden, Broadway și Prince Street, 1828)

Managerii au cumpărat casa și lotul de teren pe colțul de nord-vest de pe Wall Street și Water Street, unde se aflase inițial cafeneaua Merchants, plătind 1970 lire sterline. Au dobândit apoi următoarele loturi adiacente de pe Wall Street și Water Street, plătind 2510 lire sterline pentru prima, și 1.000 de lire sterline pentru cea din urmă.

Piatra de temelie a noii cafenele a fost pusă pe 5 iunie 1792; și un an mai târziu după a doua zi, 120 domni se găseau la un banchet în cafeneaua

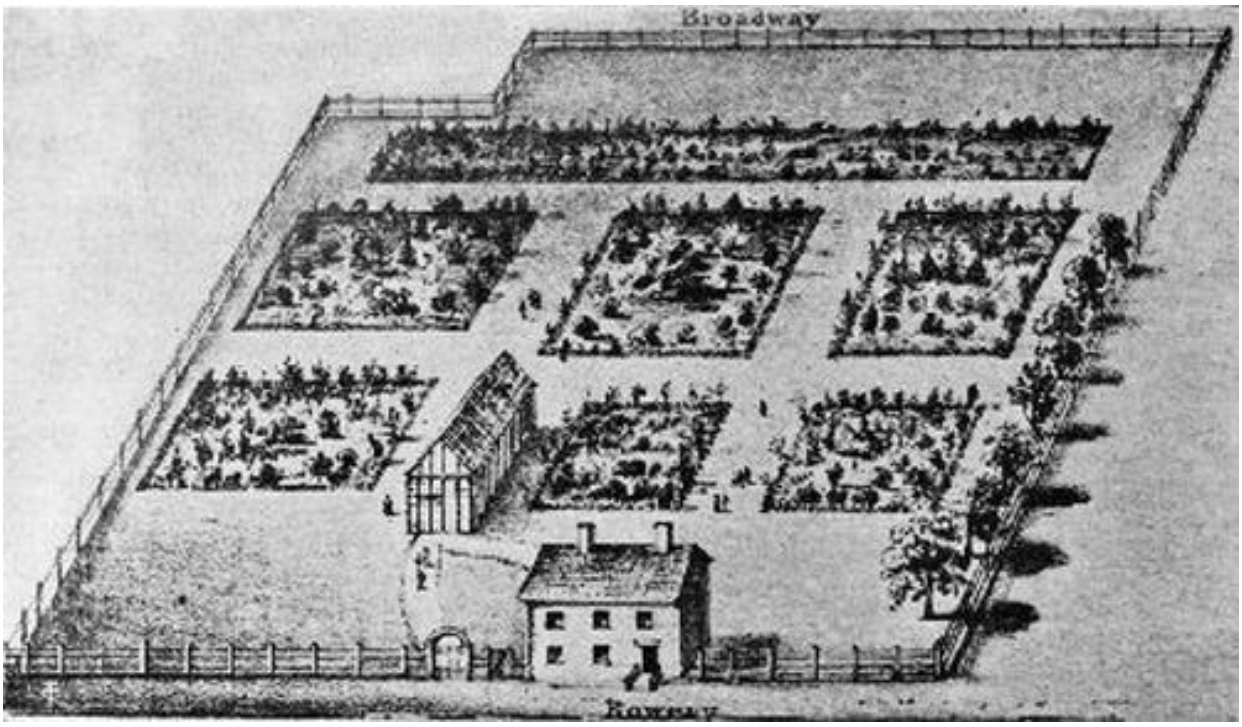
terminată pentru a sărbători evenimentul anului anterior. John Hyde a fost primul proprietar. Casa a costat 43.000 dolari.

(Set pentru cafea Relics of Dutch New York - Muzeul Van Cortlandt)

O istorie contemporană despre modul în care arăta cafeneaua Tontine în 1794 este furnizat de un englez vizitând New York la acea dată:

”Taverna și cafeneaua Tontine este o clădire frumoasă și mare din cărămidă; urci șase sau opt trepte sub un portic, într-o sală largă, care este Bursa de Valori din New York, unde se găsesc toate chilipirurile. Aici sunt două registre ținute, ca la Lloyd [din Londra] sosirea și eliberarea fiecărei nave. Această casă a fost construită pentru cazare de către acționarii Tontine cu câte două sute de lire sterline fiecare. Acțiunile sunt păstrate de D-l Hyde, un fost negustor de textile de la Londra. Te

poţi caza şi mânca acolo la o masă comună, şi vei plăti zece şilingi pe zi, indiferent dacă iei masa sau nu.”



(Vauxhall Garden din New York în 1803 - de pe un vechi imprimeu)

Piaţa de capital avea sediul în cafeneaua Tontine în 1817, şi a organizaţia timpurie a devenit New York Stock Exchange. Aceasta a fost mutată în 1827 în Merchants Exchange Building, unde a rămas până când acea clădire a fost distrusă de un incendiu în 1835.

S-a stipulat în articolele originale ale Asociaţiei Tontine că respectiva casă să fie păstrată şi folosită ca o cafenea, iar acest acord a fost respectat până în anul 1834, atunci când, cu permisiunea Curţii din Chancery, s-a transformat în birouri de afaceri mai generale. Această schimbare s-a datorat competiţiei oferite de Merchants Exchange, la mică distanţă de Wall Street, care a fost deschisă imediat după finalizarea clădirii cafenelei Tontine.

Odată cu dezvoltarea orașului, birourile de afaceri inițiale ale cafenelei Tontine au devenit necorespunzătoare; și prin anul 1850 a apărut o nouă clădire cu cinci etaje, care a costat 60.000 dolari. Între timp clădirea și-a pierdut caracteristicile sale originale de cafenea. Această nouă structură Tontine se spune că a fost prima cladire de birouri imobiliare în New York City. Astăzi, locul este ocupat de o clădire mare de birouri moderne, care păstrează încă numele de Tontine. Aceasta a fost deținută de John B. și Charles A. O'Donohue, bine cunoscuți comercianți de cafea din New York, până în 1920, când a fost vândută pentru 1.000.000 dolari lui Federal Sugar Refining Company.

Cafeneaua Tontine nu figura atât de proeminent în evenimentele istorice ale națiunii și orașului precum vecina sa, cafeneaua Merchants. Cu toate acestea, a devenit Mecca pentru vizitatori din toate colțurile țării, care nu considerau șederea lor în oraș completă decât după ce vizitau cel puțin ceea ce era atunci una dintre clădirile cele mai pretențioase din New York. Cronicarii cafenelei Tontine spun mereu că cei mai mulți dintre liderii națiunii, împreună cu vizitatori distinși din străinătate, au luat loc în sala mare a cafenelei la un moment dat pe perioada carierei lor.

Buletinele despre lupta lui Hamilton pentru viață de după duelul fatal forțat cu Aaron Burr au fost postate chiar pe zidurile cafenelei Tontine.

Schimbarea cafenelei Tontine într-o clădire pur mercantilă a marcat sfârșitul erei cafenelelor din New York. Bursele și clădirile de birouri au luat locul afacerilor derulate în cafenele; cluburile au fost organizate pentru a avea grijă de funcțiile sociale; iar restaurantele și hotelurile au apărut pentru a răspunde nevoilor de băutură și mâncare.

Grădinile de agrement

A fost o încercare cu destul de mare succes introducerea, inspirată de Londra, a ideii grădinilor de agrement în New York. În primul rând, grădinile de ceai au fost adăugat la multe dintre taverne deja prevăzute cu săli de dans. Apoi, la marginea orașului, au fost deschise grădinile Vauxhall și Ranelagh, numite astfel după celebrele lor prototipuri de la Londra. Prima grădină Vauxhall (au existat trei cu acestnume) a fost pe Greenwich Street, între străzile Warren și Chambers. În față se găsea North River, care oferea o vedere frumoasă spre Hudson. Inițial denumiră grădina Bowling Green, și-a schimbat numele în Vauxhall în 1750.

Ranelagh se găsea pe Broadway, între străzile Duane și Worth, pe locul unde mai târziu a apărut Spitalul New York. Din anunțurile din acea perioadă (1765-1769), aflăm că au existat concerte ale unor fomrmații de două ori pe săptămână, la Ranelagh. Grădinile erau folosite "pentru a lua micul dejun, precum și pentru divertismentul de seară al doamnelor și domnilor." Exista o sală imensă în grădină pentru dans. Ranelagh a durat douăzeci de ani. Cafeaua, ceaiul, și rulourile calde puteau fi comandate în grădinile de agrement la orice oră din zi. Focurile de artificii erau prezente la grădinile Ranelagh și Vauxhall. Cea de a doua Vauxhall a apărut în apropiere de intersecția străzilor Mulberry și Grand, în 1798; a treia a apărut pe Bowery Road, aproape de Astor Place, în 1803. Biblioteca Astor a fost construită pe locul său în 1853.

William Niblo, proprietarul anterior al cafenelei Bank din Pine Street, a deschis, în 1828, o grădină de agrement pe care a numit-o Sans Souci, pe locul unei clădiri de circ numită Stadium pe Broadway și Prince Street. În centrul grădinii a rămas stadionul, care a fost folosit la spectacole de teatru de "un caracter homosexual și atractiv." Mai târziu, el a construit un teatru mai pretențios cpe Broadway. Interiorul grădinii era "spațios, și împodobit cu arbuști și alei, luminat cu ghirlande de lămpi." Aceasta a fost, în general, cunoscută sub numele de grădină lui Niblo.

Printre alte grădini de agrement bine-cunoscute din vechiul New York au fost grădinile Cherry a lui Contoit, mai târziu grădina New York, și grădina lui Cherry, pe vechiul Deal Cherry.

(Tavernă și însemnele băcanilor utilizate în vechiul New York)

14. Cafenele în vechea Philadelphia

William Penn este, în general creditat cu introducerea cafelei în colonia Quaker pe care a fondat-o pe Delaware în 1682. De asemenea, el a adus în "orașul dragostei frățești" și cealaltă mare băutură de fraternitate umană, ceaiul. La început (1700), "ca și ceaiul, cafeaua a fost doar o băutură care face bine." Ca și în cazul celorlalte colonii englezești, cafeaua a zăcut o vreme in timp ce creștea preferința pentru ceai, mai ales în case.

Ca urmare a legii timbrului din 1765, și a taxei pe ceai din 1767, Colonia Pennsylvania a luat parte la un boicot general al ceaiului; iar cafeaua a ajuns la fel de binevenită ca și în celelalte colonii care au devenit cele treisprezece state originale.

Cafenelele de la începutul Philadelphiei au fost importante în istoria orașului și a republicii. Pitorești în sine, cu arhitectura lor colonială distinctă, aspectul lor era în același timp romantic. Multe reforme civice, sociologice, și industriale s-au născut și șlefuit în camerele cu tavanul jos ale cafenelelor timpurii ale orașului.

Timp de mulți ani, cafeneaua Ye, cele două cafenele londoneze, și taverna orașului (de asemenea, cunoscută sub numele de cafeneaua Merchants), fiecare la rândul său, au dominat viața oficială și socială din Philadelphia. Cafenelele timpurii au fost locuri obișnuite de întâlnire ale funcționarilor minicipali din Quaker, căpitani de nave, precum și comercianți care veneau pentru a tranzacții publice și private. Întrucât izbucnirea Revoluției se apropia, coloniștii înfocați, mulți din Quaker, se adunau acolo pentru a argumenta împotriva opresiunii britanice a coloniilor. După Revoluție, cetățenii de frunte au recurs la cafenele pentru a lua masa și a cina pentru a-și menține funcțiile lor sociale.

Când orașul a fost fondat în 1682, cafeaua costa prea mult pentru a fi vândută cu amănuntul pentru publicul larg în cafenele. William Penn a scris în Povestirile sale că, în 1683, în cafeaua boabe a fost uneori procurată de la New York, la un cost de optsprezece șilingi și nouă pence livra, egală cu circa 4,68 $. El spunea, de asemenea, că mesele erau servite în ordinarii la șase pence (egal cu doisprezece cenți), anume: "Aveam șapte ordinarii pentru divertismentul străinilor și pentru muncitorii care nu sunt localnici, iar o masă bună costa acolo sase pence sterline." Cu cafeaua verde costând 4,68 dolari livra, ajungând prețul unei cești la aproximativ șaptesprezece cenți, nu era probabil ca în meniurile de la ordinarii care costau doisprezece cenți masa să ajungă și cafeaua. Berea era băutura obișnuită acolo.

Au existat patru clase de case - hanuri publice, taverne, ordinarii și cafenele. Hanul era un hotel modest care furnizează cazare, mâncare, și băutură, băutura constând în mare parte din bere, vin de Porto, rom din Jamaica, și vin Madeira. Taverna, deși caza persoane, cu pat și masă, era folosită mai mult pentru băut decât pentru cazare. Ordinariile combinau caracteristicile unui restaurant și ale unei case cu camere de închiriat. Cafeneaua era o tavernă pretențioasă, unde se serveau, în cele mai multe cazuri, băuturi tari, și cafea.

Prima cafenea din Philadelphia

Primul local public deschis în Philadelphia purta numele tavernei Blue Anchor, și probabil a fost deschis în 1683 sau 1684; înregistrările coloniale nu menționează data exactă. După cum spune numele, aceasta a fost o tavernă. Prima cafenea a apărut prin anul 1700. Watson, într-un loc în Analele sale despre oraș, spune 1700, dar în altă parte vorbește de 1702. Prima dată este considerată a fi corectă, și este aparent susținută de co-autorii Scharf și Westcott în Istoria lor a orașului, în care se spune că "primul local public desemnat drept cafenea a fost construit în timpul lui Penn [1682-1701] de către Samuel Carpenter, în partea de est a Front Street, probabil mai sus de Walnut Street. Aceasta a fost prima de acest gen, singura de fapt timp de mai mulți ani, pare să fie neîndoielnic. Pe atunci era cunoscută drept "Cafeneaua Ye."

Carpenter a deținut și hanul Globe, care era separat de cafenea Ye printr-o scară publică care cobora de pe Front Street spre Water Street, și, se presupune, spre Cheiul Carpenter. Locația exactă a casei vechi a fost stabilită după titlul proprietarului inițial, Samuel Carpenter, de o agenție de imobiliare din Philadelphia, ca fiind între străzile Walnut și Chestnut, și ocupa șase picioare și jumătate din ceea ce este acum Front Street nr. 137 partea de sud și tot nr.139.

Cât timp a funcționat cafeneaua Ye nu se știe. Ultima dată a fost menționată în înregistrările coloniale a unui mijloc de transport în imobiliare din Carpenter pentru Samuel Finney, din data de 26 aprilie 1703. În acest document este descrisă ca fiind "Acea casă din cărămidă cu dependințe, numită Cafeneaua Ye, în posesia lui Henry Flower, și situată aproape de malul râului Delaware, cu o lungime de aproximativ treizeci de picioare și o lățime de aproximativ douăzeci și patru de picioare".

Henry Flower a menționat că titularul primei cafenel din Philadelphia a fost poștaș al provinciei timp de mai mulți ani, și se crede că cafeneaua

Ye a fost folosită și ca poștă pentru un timp. Pennsylvania Gazette a lui Benjamin Franklin, într-o ediție publicată în 1734, conține această reclamă:

”Toate persoanele care sunt îndatorate lui Henry Flower, poștaș din Pennsylvania, pentru scrisori sau din alte motive, se pot achita de plată la vechea Cafenea din Philadelphia.”

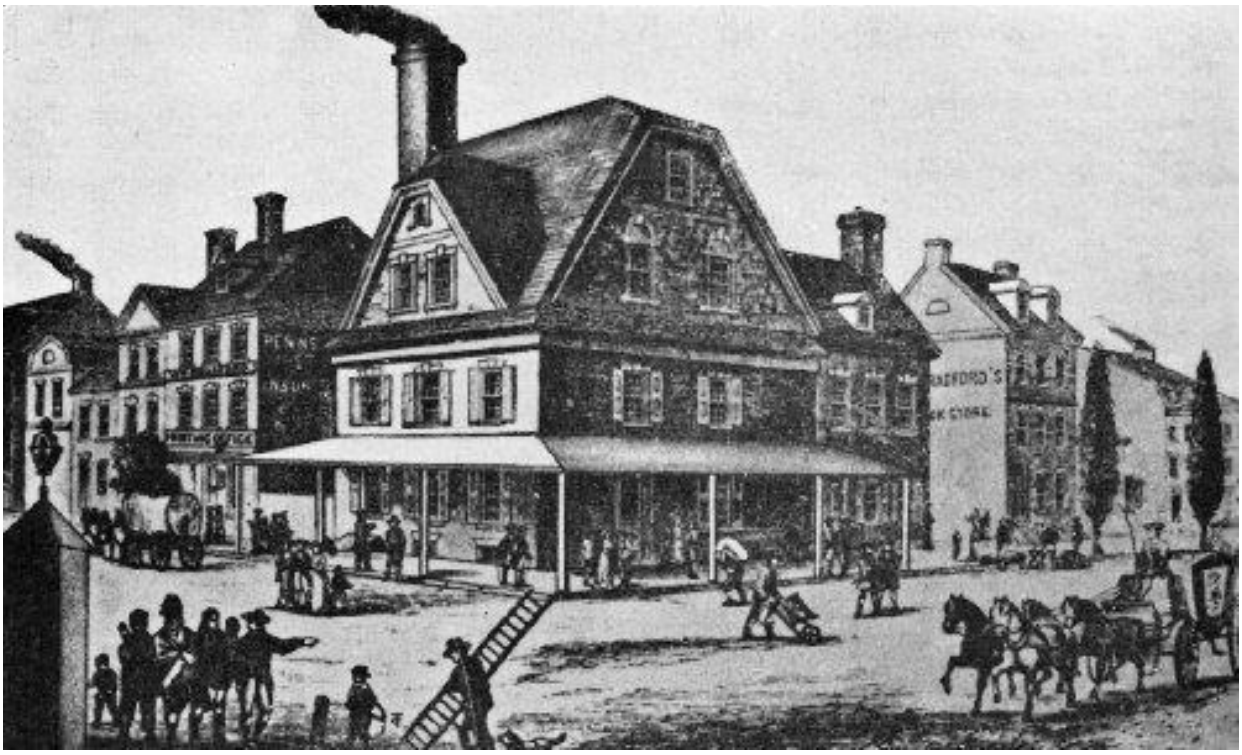
Reclama lui Flower ar indica faptul că respectiva cafenea Ye, de pe atunci destul de venerabilă pentru a fi desemnată ca veche, funcționa încă, și că Flower putea fi găsit acolo. Franklin, de asemenea, pare să fi făcut afaceri cu cafea, întrucât în mai multe apariții ale Gazette în jurul anului 1740 a promovat: "cafeaua foarte bună vândută de Printer."

Prima cafenea London

A doua cafenea din Philadelphia a purtat numele cafeneaua London, care mai târziu a fost folosit pentru localul lui William Bradford deschis în 1754. Prima cafenea cu acest nume a fost construită în 1702, dar se pare că există unele îndoieli cu privire la locația acesteia. Scriind in Registrul istoric american, Charles H. Browning spune: "William Rodney a venit la Philadelphia cu Penn în 1682, și a locuit în Kent County, unde a murit în 1708, a construit vechea cafenea London, la intersecția front Street și Market Street în 1702." Un alt cronicar dă locația acesteia ca "mai sus de Walnut Street, fie în partea de est a Water Street, fie pe Delaware Avenue, sau, așa cum străzile sunt foarte apropiate, se poate să fi fost pe ambele. John Shewbert, proprietarul, a fost un enoriaș al Bisericii lui Hristos, iar unitatea sa a fost frecventată în mare măsură de enoriași ai Bisericii Angliei." Aceasta a fost, de asemenea, locul de adunare a urmașilor lui Penn și ai proprietarului, în timp ce adversarii lor, cohortele politice ale colonelului Quarry, frecventau cafeneaua Ye.

Prima cafenea London semăna cu un club de modă din ultimii ani, potrivită pentru distracțiile "binevoitorilor" prosperi din Philadelphia. Cafeneaua Ye a fost mai mult un local de schimburi comerciale sau public. Dovezi ale aristocrației din London sunt date de John William Wallace:

”Obișnuiții Cafenelei London, deducând din testamentul doamnei Shubert [Shewbert] din data de 27 noiembrie 1751, erau oameni respectabili. Prin acesta ea lasă moștenire două cani cu capac de argint; o cupă de argint; o ceașcă de argint; o oală de piper din argint; două seturi de role de argint; o lingură de supă de argint; un lingură de sos din argint, și numeroase alte linguri și linguriițe de ceai din argint, cu un ceainic de argint.”



(A doua cafenea London, deschisă în 1754 de William Bradford, Printer - Până la izbucnirea Revoluției Americane, a fost mai frecventată decât orice altă tavernă din orașul Quaker ca un loc de odihnă și de divertisment, și a fost faimoasă în toate coloniile)

Una dintre multele întâmplări istorice legate de această casă veche a fost vizita acolo a fiului cel mai mare al lui William Penn, John, în 1733, când a partricipat la Adunarea Generală a provinciei într-o zi și ăn următoarea s-a ospătat la City Corporation.

Cafeneaua Roberts

O altă cafenea cu o oarecare faimă în mijlocul secolului al XVIII-lea a fost cafeneaua Roberts, care se găsea în Front Street lângă prima cafenea London. Deși data de deschidere este necunoscută, se crede că a apărut în jurul anului 1740. În 1744 un ofițer al armatei britanice pentru recrutare de militari în serviciu în Jamaica a anunțat în ziar ziua în care ar putea fi găsit la cafeneaua Widow Roberts. În timpul Războiului francez și indian, atunci când Philadelphia a fost în mare pericol de a fi atacată de francezi și spanioli, cetățeniă săi au simțit o mare ușurare când nava britanică Otter a ajuns să îi salveze, astfel încât au organizat un banchet public în onoarea capitanului Otter la cafeneaua Roberts. Din anumite motive, neînregistrate banchetul nu a mai avut loc; probabil deoarece cafeneaua era prea mică pentru a găzdui toți cetățenii care doreau să participe. Widow Roberts s-a închis în 1754.

Cafeneaua James

Contemporană cu cafeneaua Roberts a fost localul condus prima dată de Widow James, și mai târziu de fiul ei, James James. Acesta a fost deschis în anul 1744, și a ocupat o clădire mare de lemn pe colțul de nord-vest la intersecția străzilor Front și Walnut. Acesta a fost patronat de guvernatorul Thomas și mulți dintre urmașii săi politici, iar numele său a apărut frecvent în coloanele de știri și publicitate ale Pennsylvania Gazette.

A doua cafenea London

Probabil cafeneaua cea mai celebră din orașul lui Penn a fost cea a lui William Bradford, cel care edita Pennsylvania Journal. Era pe colțul de sud-vest la intersecția Second Street și Market Street, și a fost numită cafeneaua London, a doua cafenea din Philadelphia cu acest nume. Clădirea a fost construită în 1702, când Charles Reed, mai târziu primar al orașului, a construit-o pe un teren pe care l-a cumpărat de la Letiția Penn, fiica lui William Penn, fondatorul. Bradford a fost primul care a folosit casa pentru cafenea, și el ne spune rațiunea pentru care a intrat în afaceri în petiția sa către guvernator pentru o licență: "Fiins sfătuit să păstreze cafeneaua în beneficiul vânzătorilor și al comercianților , și întrucât unii oameni ar putea dori uneori și alte băuturi în afară de cafea, petitionarul înțelege necesitatea de a obține o licență de la guvernator." Acest lucru ar indica faptul că, în acea perioadă, cafeaua era considerată ca o băutură de plăcere între mese, așa cum au fost băuturile tari cu mulți ani înainte, și, ulterior, până în 1920.

(Vânzare de sclavi la Old London Coffee House)

Cafeneaua Londra a lui Bradford pare să fi fost o firmă pe acțiuni, întrucât în Journal din 11 aprilie 1754 a apărut această notă: "Abonații unei cafenele publice sunt invitați să se întâlnească la tribunal vineri, pe 19, la ora 3, pentru a alege administratorii conform subscrierilor."

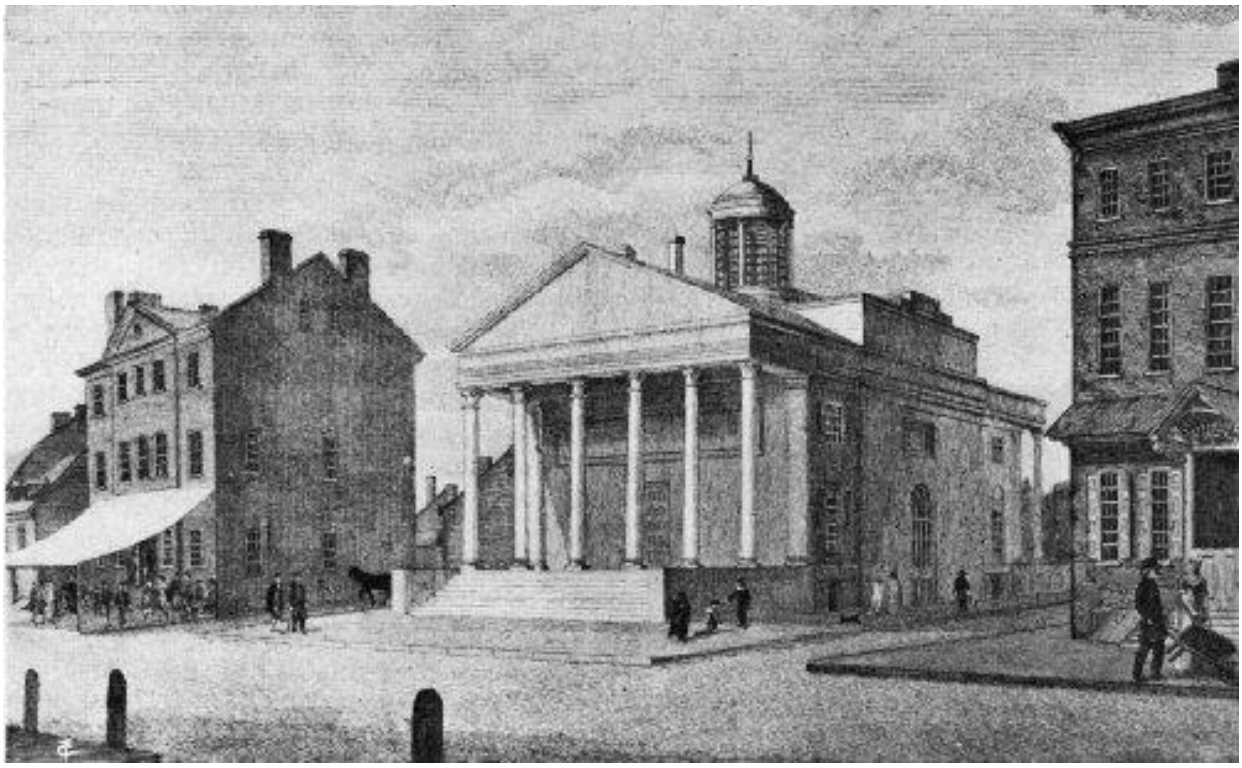
Clădirea era o structură din lemn cu trei etaje, cu un pod pe care unii istorici îl consideră ca al patrulea nivel. A existat o marchiză din lemn care se întindea până la a acoperi trotuarul din fața cafenelei. Intrarea era prin Market Street (cunoscută și sub numele de High Street).

Cafeneaua Londra a fost "inima surescitărilor, întreprinderilor, și patriotismului" orașului timpuriu. Cetățenii cei mai activi se adunau acolo - comercianți, patroni de vapoare, călători din alte colonii și țări, ofițeri ai coroanei și provinciali. Guvernatorul și persoanele de același

rang mergeau acolo la anumite ore "pentru a sorbi cafeaua, iar unii dintre acei vizitatori impunători aveau propriile lor separeuri." Cafeneaua a servit, de asemenea, ca loc pentru schimburi comerciale - vagoane, cai, produse alimentare și altele asemenea erau vândute acolo la licitație. Comercianții timpurii de sclavi din Philadelphia vindeau acolo bărbați, femei și copii negri, care erau prezentați pe o platformă înălțată în stradă în fața cafenelei.

Bradford a renunțat la cafenea când a intrat în armata revoluționară nou formată, ca maior, devenind mai târziu colonel. Când britanicii au intrat în oraș, în septembrie 1777, ofițerii au poposit la cafeneaua London, care era foarte frecventată de simpatizanți conservatori. După ce britanicii au evacuat orașul, colonelul Bradford și-a reluat proprietatea; dar a văzut o schimbare în atitudinea publicului față de vechiul local, iar ulterior averea sa a început să scadă, probabil și datorită concurenței puternice a tavernei City, care a fost deschisă cu câțiva ani înainte.

Bradford a renunțat la contractul de închiriere în 1780, transferând proprietatea lui John Pemberton, care a închiriat-o lui Gifford Dally. Scrupulele lui Pemberton cu privire la jocurile de noroc și alte păcate sunt bine expuse în termenii contractului de închiriere, în care spunea că Dally "se leagă și este de acord și promite că va depune toate eforturile sale ca și creștin să păstreze decența și ordinea în acea casă, și să descurajeze profanarea numelui sacru al lui Dumnezeu cel Atotputernic prin blesteme, înjurături, etc, iar casa, în prima zi a săptămânii trebuie întotdeauna să fie ținută închisă uzului public." Acest legământ a fost făcut "sub o penalizare de 100 £ dacă va permite sau va accepta ca o persoană să folosească, sau să joace, sau să se distreze cu cărți de joc, zaruri, table, sau orice alt joc ilegal."



(Taverna City, construită în 1773 și cunoscută sub numele Cafeneaua Merchants - Taverna (în stânga) a fost considerată ca fiind cel mai mare han din colonii și se găsea lângă Bank of Pennsylvania (centru) - Dintr-o imprimare făcută din o gravură rară de mesteacăn)

S-ar părea din termenii contractului de leasing că ceea ce credea Pemberton că erau lucrurile nedumnezeiești erau fost admise în alte cafenele din acea perioadă. Poate că reglementările erau prea stricte; câțiva ani mai târziu casa a trecut în mâinile lui John Stokes, care a folosit-o ca locuință și magazin.

Taverna City sau Cafeneaua Merchants

Ultima dintre cafenelele celebre din Philadelphia a fost construită în 1773, sub numele taverna City, mai târziu devenind cunoscută sub numele de cafeneaua Merchants, eventual după cafeneaua cu același nume care a fost celebră în New York. Ea se găsea pe Second Street aproape de Walnut Street, iar în unele privințe chiar a fost mai cunoscută decât cafeneaua London a lui Bradford, cu care a trebuit să concureze în stadiul inițial.

Taverna City a fost modelată după cele mai bune cafenele din Londra; iar atunci când a fost deschisă, a fost considerată drept cea mai bună și mai mare de acest gen din America. Se întindea pe trei etaje, construite din cărămidă, și avea mai multe camere mari de club, dintre care două erau legate printr-o ușă largă care, atunci când era deschisă, se transforma într-o sală de mese mare de cincizeci de picioare lungime.

Daniel Smith a fost primul proprietar, deschizând-o publicului la începutul anului 1774. Înainte de Revoluție, Smith a încercat din greu să obțină patronajul cafenelei London a lui Bradford, aflată doar la câteva blocuri distanță. Dar, în timpul și după război, taverna City a ajuns treptat lider, și pentru mai mult de un sfert de secol a fost principalul loc de adunare al orașului. La început casa avea diferite denumiri în mintea publicului, unii numind-o corect, taverna City, alții numind-o după numele titularului drept taverna lui Smith, în timp ce alții încă foloseau numele de Noua tavernă.

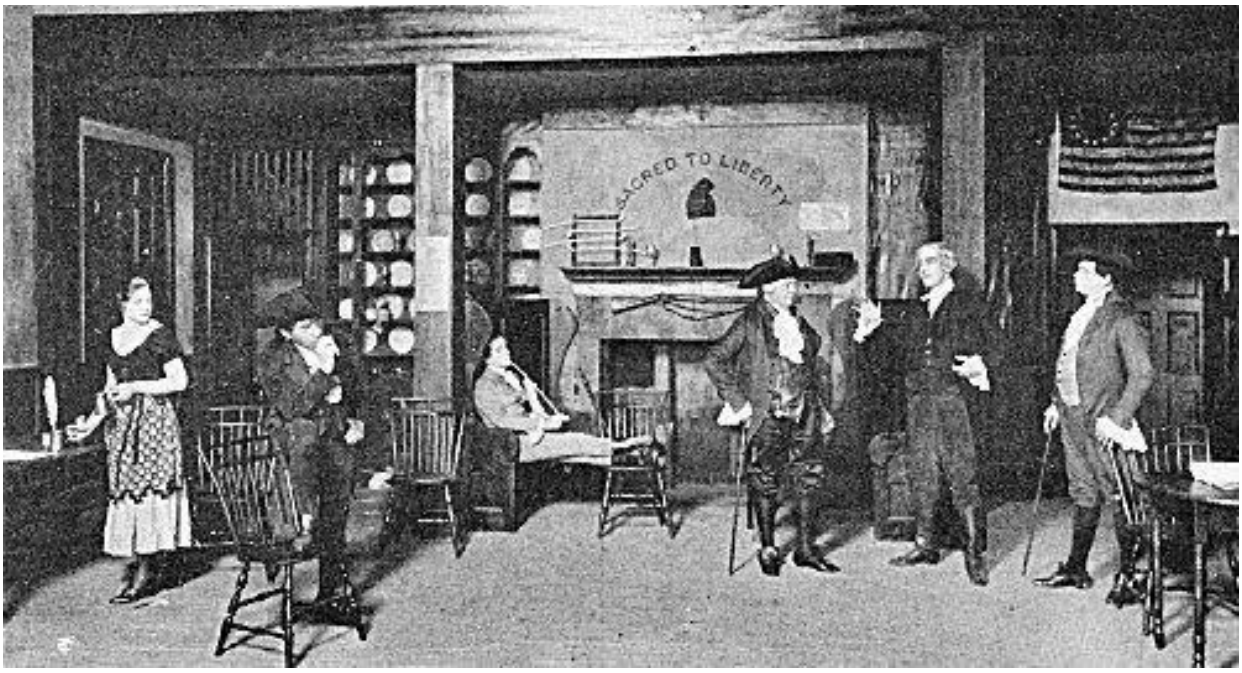
Aristocrația orașului a recurs la taverna City după Revoluție așa cum frecventau cafeneaua lui Bradford înainte. Cu toate acestea, înainte de a ajunge la această prosperitate, a fost cât pe ce să fie distrusă de conservatori, care au amenințat că o dărâmă. Aceasta s-a întâmplat atunci când s-a propus să se organizeze un banchet acolo în onoarea soției lui George Washington, care s-a oprit în oraș în 1776 în drum spre distinsul ei soț, atunci aflat la Cambridge, în Massachusetts, pentru a

prelua comanda armatei americane. Problema a fost evitată de către d-na Washington care a refuzat cu tact să apară la tavernă.

Dupa ce a venit pacea, cafeneaua a fost scena multora dintre distracţiile la modă ale perioadei. Aici se întâlnea Ansamblul de dansuri al oraşului, si aici a avut loc geniala sărbătoare oferită de M. Gerard, primul reprezentant acreditat din Franţa în Statele Unite ale Americii, în onoarea zilei de naştere a lui Ludovic al XVI-lea. Washington, Jefferson, Hamilton, şi alţi lideri ai gândirii publice, au fost mai mult sau mai puţin frecvenţi vizitatori ai cafenelei când ajungeau în Philadelphia.

Data exactă când taverna oraşului a devenit cafeneaua Merchants este necunoscută. Atunci când James Kitchen a devenit proprietar, la începutul secolului al XIX-lea, era deja numită astfel. În 1806 Kitchen a transformat-o într-o bursă pentru schimburi comerciale. În acea perioadă au început să fie la modă cluburile si hotelurile, iar ideea cafenelelor s-a pierdut odată cu elita oraşului.

În anul 1806, William Renshaw a vrut să deschidă o bursă de cafea în casa Bingham pe Third Street. El a solicitat chiar și subscrieri la această afacere, spunând că el a planificat să țină un jurnal marin și un registru al navelor de vânzare, pentru a primi și a transmite scrisorile către nave, precum și pentru găzduirea organizărilor de licitatii. A fost convins de fezabilitatea ideii, în parte prin faptul că Merchants părea să fie potrivită pentru această activitate de nișă specială în viața orașului, și în parte pentru că afacerea cu hotelul oferea stimulente mai bune. A abandonat planul și a deschis hotelul Mansion House în reședința Bingham în 1807.



(Scenă de la bursa de cafea în "Hamilton")

15 Planta de cafea

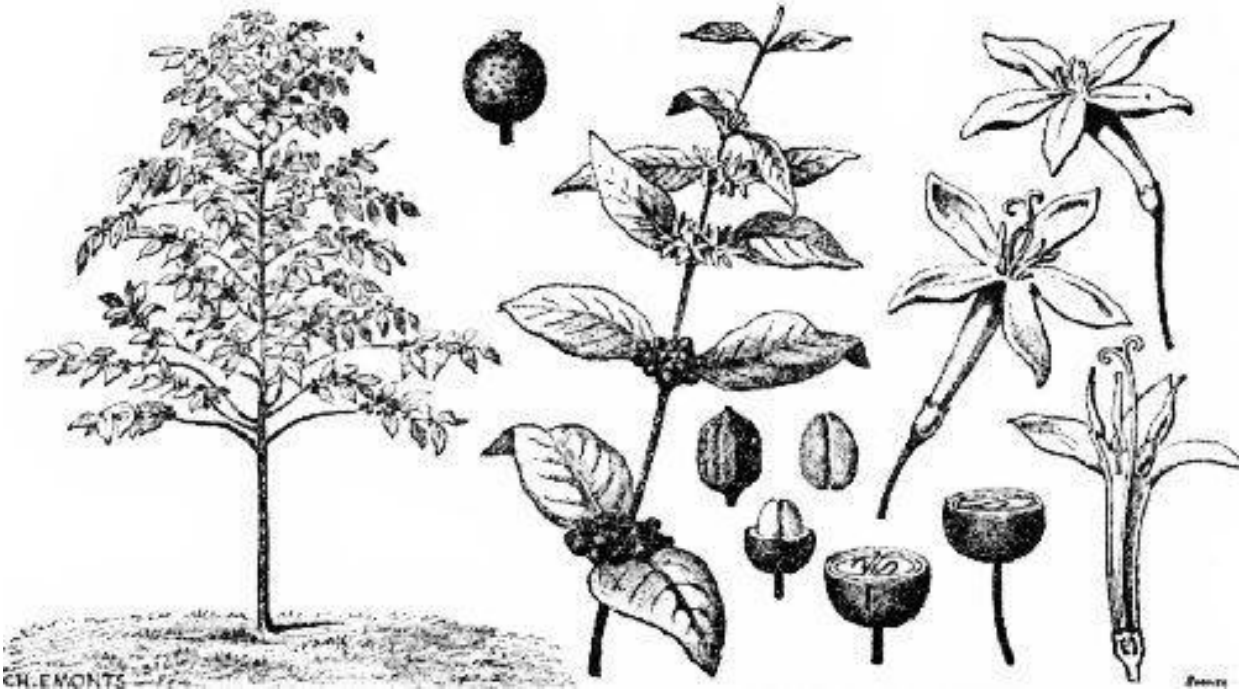
Arborele de cafea, cunoscut ştiinţific sub numele de Coffea arabica, este nativ din Abisinia şi Etiopia, dar creste bine în Java, Sumatra, şi alte insule ale Indiilor Olandeze de Est; în India, Arabia, Africa ecuatorială, insulele din Pacific, în Mexic, America Centrală şi de Sud, şi Indiile de Vest. Planta face parte din marele sub-regn al plantelor cunoscute ştiintific ca angiosperme (Angiospermæ), ceea ce înseamnă că planta se reproduce prin seminţe, care sunt închise într-un compartiment cunoscut sub numele de ovar, de la baza florii. Cuvântul angiosperme este derivat din două cuvinte greceşti, sperma, sămânţă, şi aggeion, cutie, cutia menţionată fiind ovar.

Acest mare sub-regn este împărţit în două clase. Baza acestei diviziuni este numărul de frunze din planta mică, care se dezvoltă din seminţe. Planta de cafea, care se dezvoltă din sămânţă, are două frunze mici, şi deci aparţine clasei Dicotyledoneæ. Acest cuvânt dicotyledoneæ este alcătuit din două cuvinte greceşti, di, două, şi kotyledon, cavitate sau soclu. Nu este necesar să se vadă planta tânără care se dezvoltă din seminţe pentru a şti că ea a avut două frunze de seminţe; deoarece planta matură prezintă întotdeauna anumite caracteristici care însoţesc această condiţie a seminţelor.

În fiecare plantă care are două frunze de seminţe, frunzele mature sunt acoperite cu vinişoare, care este o condiţie uşor de recunoscut chiar de către un om obişnuit. De asemenea, florile sunt în cercuri care conţin două sau cinci părţi, dar niciodată în câte trei sau şase. Tulpinile de plante din această clasă creşte mereu în grosime prin intermediul unui strat de celule cunoscut sub numele de cambium, care este un ţesut care continuă să se divizeze pe parcursul întregii sale existenţe. Faptul că acest cambium se divide atâta timp cât trăieşte, dă naştere la un aspect deosebit în tulpinile lemnoase prin care putem, privind la tulpina unui copac de acest tip, atunci când acesta a fost retezat, să putem spune vârsta copacului .

Primăvara cambium produce celule mari, deschise, prin care cantităţi mari de sevă pot trece; toamna aceasta produce celule cu perete foarte gros, deoarece nu este atât de multă sevă care să fie transportată. Deoarece aceste celule deschise cu pereţi subţiri primăvara se află lângă celulele cu pereţii groşi din toamna anului trecut, este foarte uşor să se facă distincţia de creştere de la un an de altul; marcajele astfel produse sunt numite inele anuale.

Am clasificat astfel cafeaua în ceea ce priveşte clasa; aceasta se poate face doar pe baza frunzelor si tulpinei plantei de cafea. Pentru a merge mai departe, trebuie să avem florile plantei, întrucât clasificarea botanică mai profundă se bazează pe flori. Clasa Dicotyledoneæ este separată în sub-clase în funcţie de dacă corola florii (partea arătoasă a florii care îi conferă în mod normal culoarea) este dintr-o singură bucată, sau este împărţită în mai multe părţi. Floarea de cafea are corola dintr-o singură bucată, formând un aranjament în formă de tub, şi în consecinţă, planta de cafea face parte din subclasa Sympetalæ, sau Metachlamydeæ, ceea ce înseamnă că petalele sale sunt unite.



(Arborele de cafea, cu detalii de flori şi fructe - Dintr-un desen al lui Ch Emonts în cartea Le Caféier et Le Café, de Jardin)

Următorul pas în clasificare este de a plasa planta în diviziunea corespunzătoare sub sub-clasă, care este ordinul. Plantele sunt separate în ordine în funcţie de diferitele lor caracteristici. Planta de cafea aparţine unui ordin cunoscut sub numele de Rubiales. Aceste ordine sunt apopi împărţite în familii. Cafeaua este plasată în familia Rubiaceae, sau familia Madder, în care găsim ierburile, arbuştie sau unii copaci.

Familia Madder are mai mulţi reprezentanţi printre care Coffea, Cinchona şi Ipecacuanha (Uragoga), toate acestea sunt de importanţă economică. Membrii acestei familii se remarcă prin acţiunea lor asupra sistemului nervos. Cafeaua, aşa cum este bine cunoscut, conţine un principiu activ cunoscut drept cafeină, care acţionează ca un stimulent pentru sistemul nervos şi, în cantităţi mici, este foarte benefic. Cinchona ne furnizează chinina, în timp ce Ipecacuanha produce ipeca, folosit ca vomitiv si purgativ.

Familiile sunt împărţite în secţiuni mai mici, cunoscute sub numele de genuri, iar planta de cafea aparţine genului Coffea. În cadrul acestui gen sunt mai multe sub-genuri, precum sub-genul Eucoffea din care face parte cafeaua noastră comună, Coffea arabica. Coffea arabica este cafeaua originală obişnuită din Java comercializată. Termenul de cafea "comună" poate părea inutil, dar există multe alte specii de cafea în afară de arabica. Aceste specii nu au fost descrise foarte frecvent; pentru că habitatul lor nativ este la tropice, iar la tropice nu sunt întotdeauna condiţii favorabile pentru studiul plantelor.

Nu toţi botaniştii sunt de acord cu clasificarea speciilor şi soiurilor din genul coffea. M.E. de Wildman, curator al grădinilor botanice regale la Bruxelles, în lucrarea sa Les Plantes Tropicales de Grande Culture, spune că divizarea sistematica a acestui gen interesant, este departe de a fi terminată; de fapt, se poate spune că abia a început.

Coffea arabica o ştim cel mai bine din cauza rolului important pe care îl joacă în comerţ.

Clasificarea completă a cafelei:

Regn: Vegetal

Sub-regn: Angiospermae

Clasa: Dicotyledoneæ

Subclasa: Sympetalæ sau Metachlamydeæ

Ordin: Rubiales

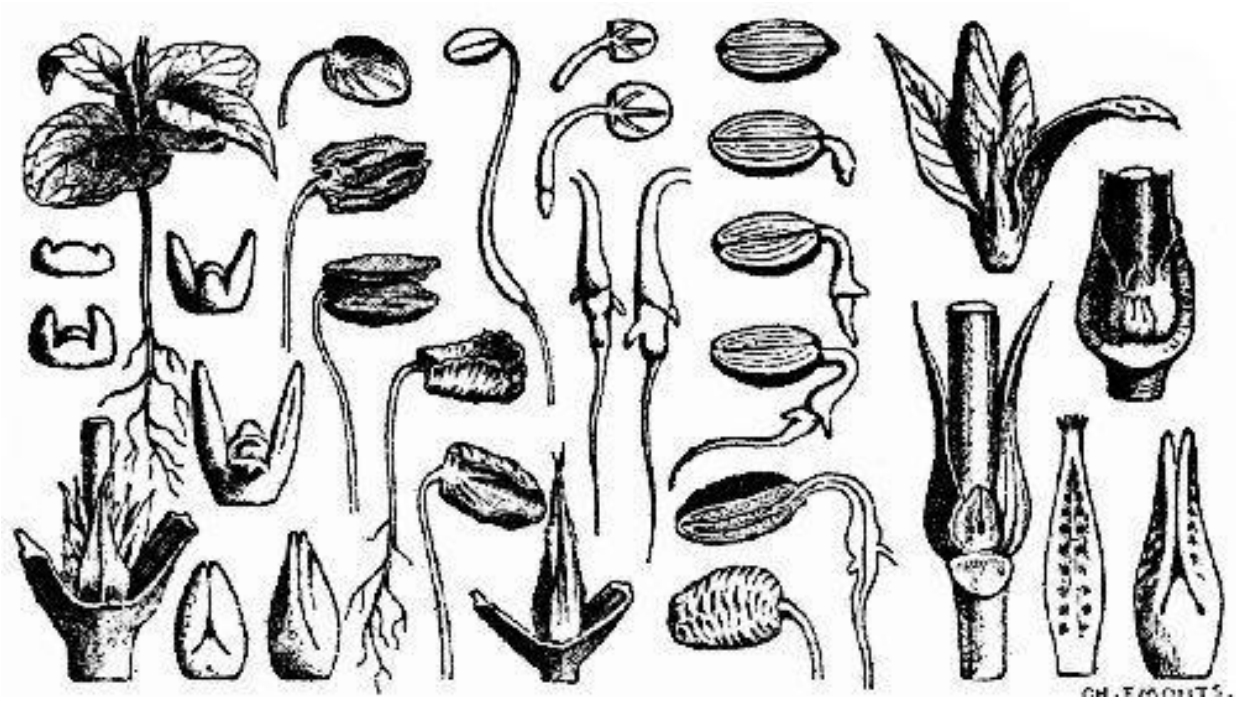
Familia: Rubiaceae

Gen: Coffea

Subgen: Eucoffea

Specie: C. arabica

Planta de cafea cea mai cultivată pentru boabe sale este, așa cum s-a afirmat deja, Coffea arabica, care se găsește în regiunile tropicale, cu toate că poate crește și în zonele cu climă temperată. Spre deosebire de cele mai multe plante care cresc cel mai bine la tropice, aceasta poate suporta temperaturi scăzute. Este nevoie de umbră atunci când crește la căldură, în zonele joase; dar atunci când crește în zonele mai înalte, prosperă fără o astfel de protecție. Freeman afirmă că există aproximativ opt specii recunoscute de coffea.



(Detalii privind germinarea planteu de cafea - dintr-un desen al lui Ch Emonts în Jardin Le Caféier et Le Café.)

Cafeaua arabica

Arborele de cafea arabica este un arbust cu frunze veşnic verzi, care ajunge la o înălţime de 5 până la 7 materi atunci când creşte complet. Arbustul produce ramuri dimorfice, adică ramuri de două forme, cunoscute sub numele de montanţi şi laterale. La vârste fragede, plantele au o tulpină principală, dreaptă, care în cele din urmă dezvoltă crengi laterale. Lateralele pot dezvolta alte laterale, cunoscut sub numele de laterale secundare; dar nicio lateral- nu poate produce vreodată o ramură montant, în poziţie verticală. Cele mai multe laterale sunt produse în perechi opuse, perechile fiind suportate în verticile din jurul tijei. Cele mai multe laterale sunt produse numai în timp ce ramurile montante sunt tinere; iar în cazul în care acestea sunt rupte în acel moment, montantul nu mai are nicio putere să le reproducă. Montanţii pot produce noi montanti, de asemenea; dar, dacă un montant se taie, lateralele din acea poziţie tind să se dezvolte în sus. Acest lucru este foarte de dorit, deoarece lateralele produc florile, care apar rar pe montanţi. Acest fapt este utilizat în tăierea arborelui de cafea, montanţii fiind tăiaţi din spate, lateralele devenind astfel din ce în ce mai productive. Cei care plantează păstrează în general arborii de cafea până la aproximativ 2 metri.

Frunzele sunt lanceolate, sau, în formă de lance, găsindu-se în perechi opuse reciproc. Ele sunt de trei până la şase centimetri în lungime, cu un vârf acuminat, oarecum atenuat la bază, cu petiol foarte scurte, care sunt unite cu scurte stipules interpetiolare la bază. Frunzele de cafea sunt subţiri, dar de textură fermă, cu textura asemănătoare cu pielea. Sunt de culoare verde foarte închis pe suprafaţa superioară, dar mult mai deschis dedesubt. Marginea frunzei este întreagă şi ondulată. În unele ţări tropicale nativii beau cafea din frunzele arborelui de cafea.

(Plantaţie de cafea în floare în Brazilia)

Florile de cafea sunt mici, de culoare albă, şi foarte parfumate, având un miros caracteristic delicat. Ele sunt suportate în axile de frunze în grupuri, şi mai multe plante sunt produse într-un singur sezon, în funcţie de condiţiile de căldură şi de umiditatea care predomină în sezonul respectiv. Diferitele înfloriri sunt clasificate ca principală şi secundare. În zonele semi-uscate de mare, ca în Costa Rica sau Guatemala, există un sezon de înflorire în jurul lui martie, iar florile şi fructele nu se găsesc împreună, ca regulă, pe copaci. Dar, în plantaţiile de câmpie, unde ploaia este perenă, înflorirea şi rodirea sunt continui, practic, pe tot parcursul anului; iar fructe coapte, fructe verzi, flori deschise şi boboci de flori, se găsesc în acelaşi timp, pe aceeaşi ramurica, amestecate între ele, dar în ordinea indicată.

(Cafea arabica - Porto Rico)

Florile sunt de asemenea tubulare, tubul corolei se împarte în cinci segmente albe. Numărul de petale nu este deloc constant, nici măcar pentru flori din acelaşi copac. Segmentele corolei sunt aproximativ 1,25 cm în lungime, în timp ce tubul în sine este de aproximativ 0,7 cm lungi8me. Anterele staminelor, care sunt în număr de cinci, ies în afară din partea superioară a tubului corolei, împreună cu partea de sus a pistilului cu două despicături. Caliciul, care este atât de mic încât poate să scape neobservat dacă cineva nu este conştient de existenţa sa, este circular, cu adâncituri mici ca nişte dinţi.

În timp ce culoarea obişnuită a florii de cafea este albă, staminele proaspete şi pistilul pot avea o tentă verzuie, iar în unele specii cultivate corola este roz pal.

Mărimea și starea florilor depind în totalitate de starea vremii. Florile sunt uneori foarte mici, foarte aromate, și foarte numeroase; în timp ce în alte momente, când vremea nu este caldă și uscată, ele sunt foarte mari, dar nu atât de numeroase. Ambele seturi de flori menționate mai sus determină fructele; dar uneori, mai ales într-un sezon foarte uscat, se pot dezvolta flori puține la număr, și cu format imperfec, petalele fiind în mod frecvent verde în loc de alb. Aceste flori nu fac fructe. Florile care se deschid într-o zi însorită uscată prezintă un randament mai mare de fructe decât cele care se deschid într-o zi umedă, după cum primele menționate au o șansă mai bună de a fi polenizate de insecte și de vânt. Frumusetea unei plantații de cafea în floare este foarte trecătoare. Într-o zi, aceasta este o întindere cu o zăpadă de flori parfumate albe pe hectare întregi, cât se poate vedea cu ochiul, iar două zile mai târziu aceasta amintește de una dintre poeziile lui Villon, Des Dames du Temps Jadis.

Unde sunt zapezile de ieri?

Vânturile de iarnă le-au suflat departe.

(Cafea arabica, flori și fructe, în Costa Rica)

Dar aici, nu vânturile de iarnă sunt de vină: moi, adierile blânde ale verii continui au făcut ravagii, lăsând totuşi o imagine nu chiar neplăcută, de frunze întunecate, reci, acoperite de muşchi verde.

Florile sunt frumoase, dar plantatorul vede în ele nu numai frumusețe și parfum. El se uită mult dincolo, și cu ochii minții vede saci și pungi de cafea verde, care reprezintă scopul său și răsplata toată osteneala lui. Dupa ce florile se ofilesc, apare ceea ce este cunoscut în comerţ ca boabe de cafea. Botanic vorbind, "fructe de cafea" este un termen impropriu. Aceste fructe mici nu sunt fructe de cafea, ca ăn cazul viţei de vie; ele sunt drupe, care sunt mai bine exemplificate de cireşi şi piersici. Pe parcursul a șase sau șapte luni, aceste drupe de cafea se dezvolta în mici bile roşii de dimensiunea unei cireșe obișnuite; dar, în loc să fie rotunde, ele sunt oarecum elipsoidale, având la capătul exterior un mic ombilic. Drupa cafelei are de obicei două loculii, fiecare conţinând un strat mai tare (sămânța și acoperișul ei pergamentat), din care se obțin boabele

de cafea (semințe). Unele drupe, mai puține, conțin trei, în timp ce altele, la capetele exterioare ale ramurilor, conțin doar un singur bob de cafea. Numărul de recoltări corespunde diferitelor înfloriri în același sezon; dintr-un copac de cafea arabica se poate obține 0,5 până la 6 kg pe an.

(Copac tânăr de cafea arabica în Kona, Hawaii)

În țări precum India și Africa, păsările și maimuțele mănâncă boabele de cafea coapte. Așa-numita "cafea maimuță" din India este formată din boabe de cafea nedigerate trecute prin tubul digestiv al animalului.

(Supraviețuitori ai primilor arbori de cafea liberieni introduși în Java în 1876)

Pulpa care înconjoară boabele de cafea în prezent nu are importanță comercială. Cu toate eforturile făcute la momente diferite de către localnici să o utilizeze ca produs alimentar, aroma sa nu a câștigat nicio popularitate, iar păsările sunt singurele care le mînâncă. Din punct de vedere uman pulpa, sau sarcocarpul, așa cum este numit din punct de vedere științific, este mai degrabă supărătoare, deoarece trebuie să fie eliminată pentru a se ajunge la boabe. Acest lucru se face într-unul din cele două moduri. Primul este cunoscut sub numele de metoda uscată, în care întregul fruct este lăsat să se usuce, iar apoi este măcinat. Cea de a doua modalitate se numește metoda umedă; sarcocarpul este îndepărtată cu ajutorul unei mașini, și se obțin două pachete umede mâloase de boabe. Aceste pachete, care par pentru toată lumea ca niște semințe, sunt lăsate să se usuce în așa fel încât se produce fermentația. Acest lucru lelimină tot mâlul; și, după ce acestea sunt bine uscate, endocarpul, acoperirea pergamentoasă, este ușor de spart și îndepărtat. În același timp, când pergamentul este îndepărtat, se desprinde și o membrană argintie subțire, o pieliță. Există întotdeauna fragmente mici

din această pieliță argintie care se găsesc în canelura boabelor de cafea din ambalajul de pergament.

(Cafea arabica înflorită la o plantație din Java - Dintr-o fotografie făcută la Dramaga, Preanger, Java, în 1907)

(Arbore de de cafea liberiană, Lamoa)

Boabele nu își păstrează vitalitatea de plantare oricât de mult timp; și, dacă sunt bine uscate, sau sunt păstrate pentru mai mult de trei sau patru luni, ele sunt inutile în acest scop. Este nevoie de semințe de aproximativ șase săptămâni pentru germinare și să apară deasupra solului. Arborii crescuți din semințe încep să înflorească în aproximativ trei ani; dar o recoltă bună nu se poate aștepta de la ei în primii cinci sau șase ani. Utilitatea acestora, cu excepția unor cazuri excepționale, este încheiată în aproximativ treizeci de ani.

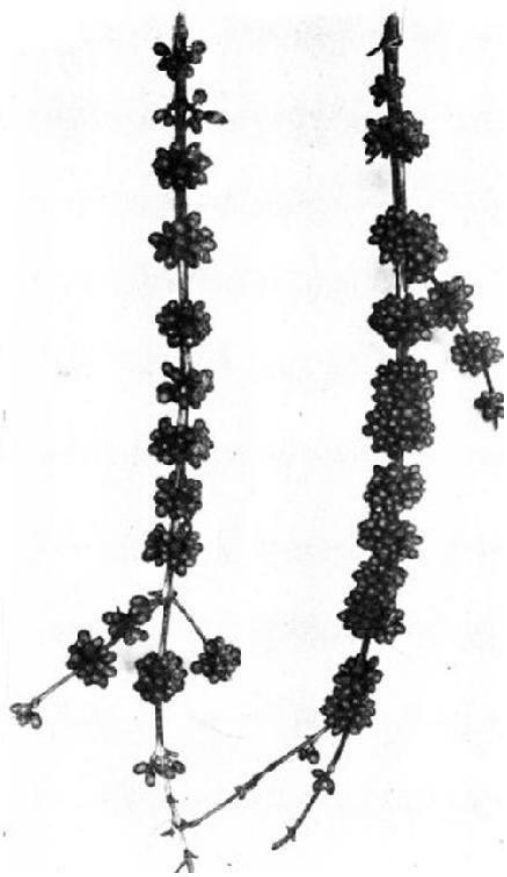
Arborele de cafea poate fi cultivat și altfel decât prin semințe. Ramurile verticale pot fi folosite pentru a prinde rădăcină, producând apoi lateralele purtătoare de semințe. Lateralele nu pot fi folosite în acest scop. În America Centrală nativii folosesc uneori montanți de cafea pentru garduri și nu este o privelește rară gardurile "care cresc."

Lemnul arborelui de cafea este folosit de asemenea pentru mobilier, deoarece este mult mai puternic decât multe alte tipuri de lemn.

Cultivarea plantei cafelei prin tăierea montanților are doua avantaje distincte fata de cultivarea prin semințe, prin aceea că elimină cheltuiala cu producția de semințe, care este enormă, și oferă de asemenea o metodă de hibridizare care, dacă este utilizată, ar putea duce la rezultate nu numai la foarte interesante, dar și foarte profitabile.

(C. Congensis cu vîrsta de doi ani și jumătate)

(Cafea Excelsa de cinci ani cu înflorire mai greoaie - O specie relativ descoperită în districtul Tchad Lake din Africa de Vest în 1905. Acesta este un soi mic de cafea liberica)



(Ramuri de cafea Excelsa la Stațiunea experimentă de creștere din Lamao)

Cafeaua Stenophylla

(C. Stenophylla, din care se obține cafeaua Highland în Sierra Leone)

Cafeaua arabica are un rival formidabil in speciile stenophylla. Aroma acestui soi este considerată de către unii ca depășind arabica. Marele dezavantaj al acestei plante este faptul că este nevoie de mult timp înainte de a se obține un randament sigur. Deși timpul necesar pentru maturizarea culturii este atât de mare, odată ce planta începe să producă, cultura este la fel de productivă la fel ca la cafeaua arabica, și ocazional ceva mai mare. Frunzele sunt mai mici decât la oricare dintre celelalte specii, și florile poartă sunt în mănunchi de șase până la nouă. Copacul este originar din Sierra Leone, unde crește sălbatic.

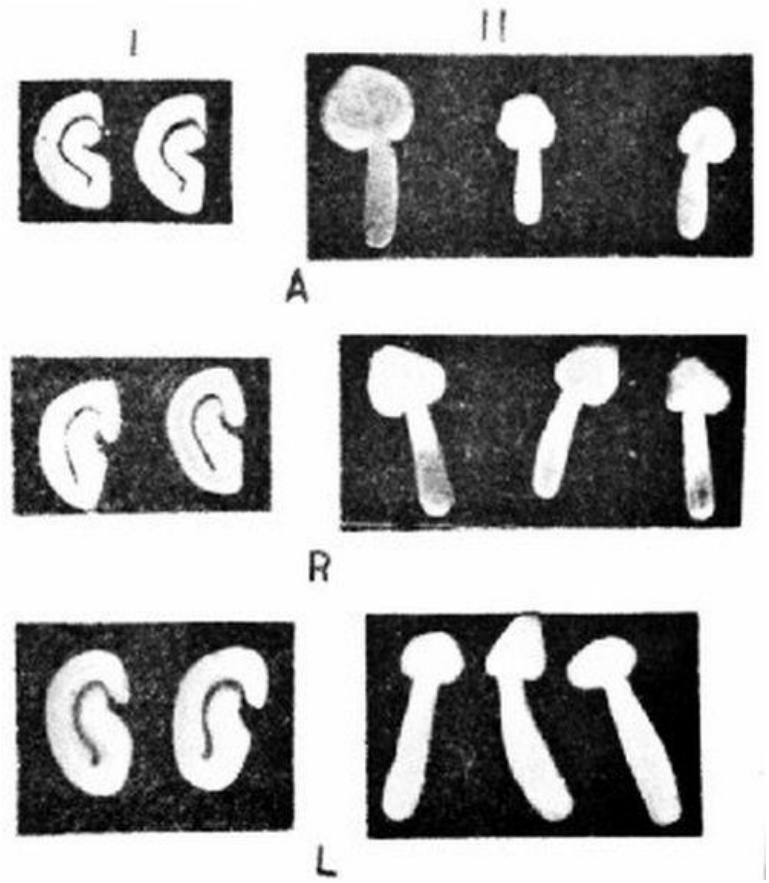
(Vedere de aproape a fructelor de cafea arabica)

Cafeaua Liberica

Boabele de cafea arabica, deşi sunt principalele boabe utilizate în comerţ, nu sunt singurele; şi vom descrie aici pe scurt câteva dintre celelalte soiuri care sunt produse comercial. Cafeaua liberica este una dintre aceste plante. Calitatea băuturii făcută din boabele sale este inferioară celei a cafelei arabica, dar planta oferă avantaje distincte prin calităţile sale de rezistenţă în creştere. Acest lucru o face atractivă pentru hibridizare.

(Arbore sălbatic de cafea "fără cofeină" - Mantsaka, sau Café Sauvage - Madagascar)

Copacul de cafea liberica este mult mai mare și mai stabil decât cel pentru cafea arabica, iar în țara sa natală acesta ajunge la o înălțime de 10 metri. Acesta va crește într-un climat mult mai torid și poate fi expus la lumină solară puternică. Frunzele sunt aproximativ de două ori mai lungi decât cele de la arabica, de 13 până la 27 centimetri în lungime, și sunt foarte groase, dure, și tari. Vârful frunzei este ascuțit. Florile sunt mai mari decât cele de la arabica, și se găsesc în grupuri dense. În orice moment în timpul sezonului, același copac poate purta flori albe sau roz, parfumate, sau chiar verzi, împreună cu fructele, unele verzi, iar altele coapte și de un roșu strălucitor. Corola a fost cunoscută ca având și șapte segmente, deși ca regulă are cinci. Fructele sunt mari, rotunde și de un roșu incandescent; miezul nu este zemos, și sunt oarecum amare. Spre deosebire de cafeaua arabica, fructele coapte nu cad din copaci, și astfel culesul poate fi amânat după bunul plac al cultivatorilor.



(Diferențierea caracteristicilor boabelor de cafea, în secțiune transversală - Col. I. Bob copt Col. II Embrion - A. Cafea arabica, R. Cafea robusta, L. Cafea liberica)

Printre speciile liberiene înruditem Dr. Cramer recunoaște:

Abeokutæ, având frunze mici de un verde strălucitor, boboci de flori roz de multe ori chiar înainte de a se deschide (în cafeaua liberiană niciodată), fructe mai mici, cu dungi precise pe pieliță roșii și galben strălucitor, și produc boabe ceva mai mici decât cele de cafea liberiană, dar aroma și gustul boabelor sunt lăudate de către brokeri;

Dewevrei, având marginile frunzelor curbate, ramuri cu muchii rigide, boabe groase jupuite, uneori flori roz, boabe în general, mai mici decât la cafeaua liberica, de interes mai mic pentru comerț;

Arnoldiana, o specie aproape de cafeaua Abeokutæ cu frunze mai întunecate și boabe mici, chiar colorate;

Laurentii Gillet, o specie care nu trebuie confundat cu cafeaua Laurentii aparținând cafelei Robusta, ci mai apropiată de cafeaua Liberica, caracterizată nai degrabă prin boabe subțiri cu pielea alungită;

Excelsa, o specie viguroasă, rezistentă la boli, descoperită în 1905 de Aug. Chevalier în Africa de Vest, în regiunea râului Chari, nu departe de lacul Tchad. Frunze mari de culoare verde închis au latura de jos de culoare verde deschis cu o tentă albăstruie. Florile sunt mari și albe, în clustere suportate axilar fr la unu la cinci; boabele sunt scurte și largi, de culoare roșu aprins, mai mici decât la Robusta, foarte asemănătoare cu cele de la Mocha, dar de o culoare galben strălucitor ca și Liberica. Conținutul cafeinei în cafea este mare, iar aroma este foarte pronunțată;

Dybowskii, o altă specie rezistentă la boli, similar cu Excelsa, dar având caracteristici diferite de frunze și fructe;

Lamboray, având frunze îndoite sub formă de jgheab, și fructe cu pielea moale, de formă alungită;

Wanni Rukula, având frunze mari, o creștere viguroasă, și boabe mici;

Coffea aruwimensis, un amestec de diferite tipuri.

(Fructe de cafea arabica din Hawaii)

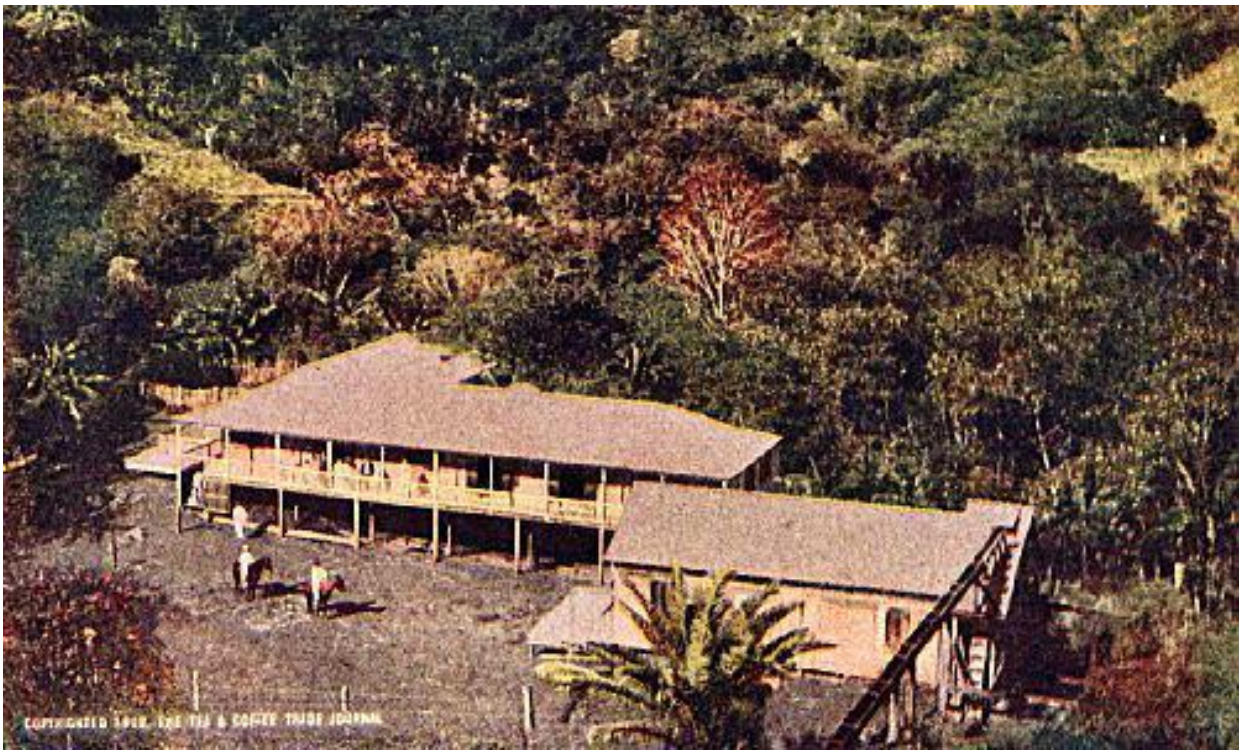
Ultimele trei tipuri au fost primite de către Dr. Cramer la Bangelan de la Frère Gillet în Congo belgian, și erau încă în testare în Java în 1919.

Cafeaua robusta

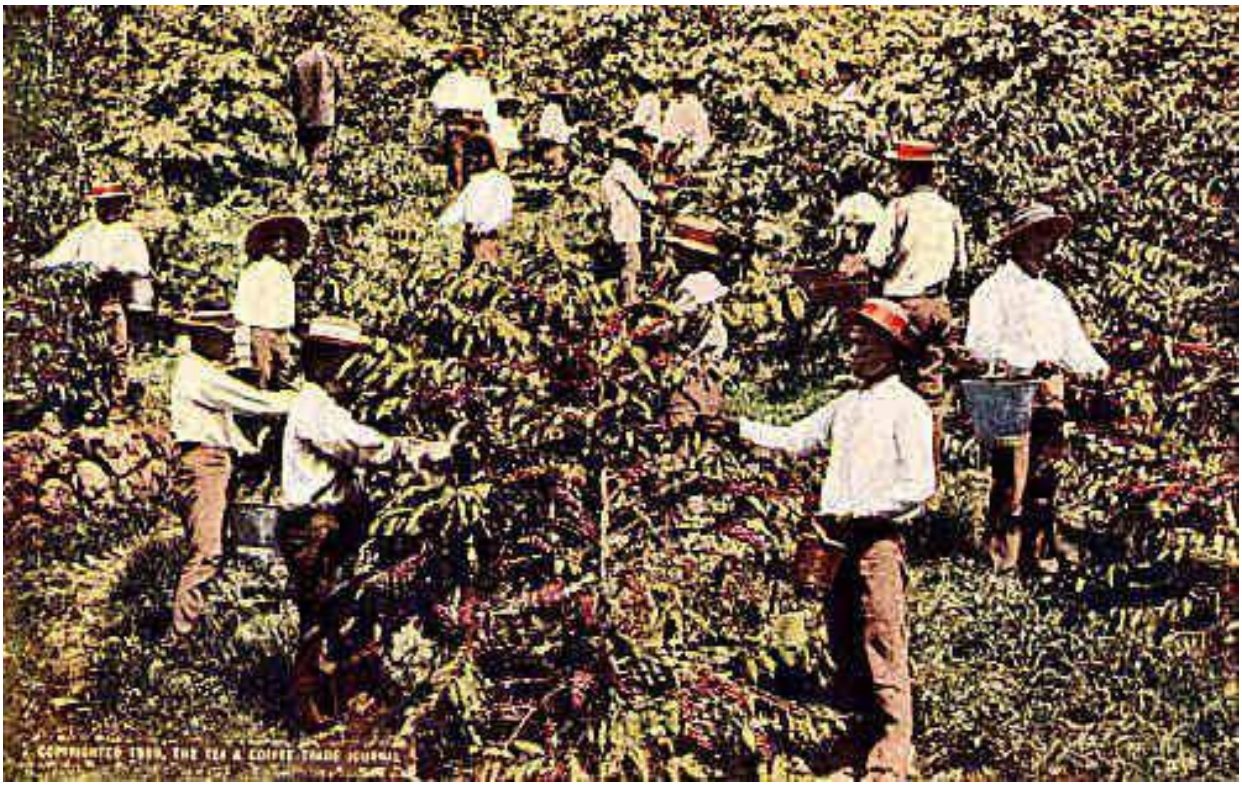
Emil Laurent, în 1898, a descoperit o specie de cafea care creștea sălbatică în Congo. Aceasta a fost preluată de o firmă de horticultură din Bruxelles, și cultivată pentru piață. Această firmă a dat cafelei numele Coffea robusta, deși avea deja un nume, al descoperitorului, fiind cunoscută sub numele de Coffea Laurentii. Planta diferă foarte mult și de arabica și de liberica, fiind considerabil mai mare decât celelalte. Arborele este în formă de umbrelă, datorită faptului că ramurile sale sunt foarte lungi și se îndoaie spre pământ.

Frunzele de robusta sunt mult mai subțiri decât cele de liberica, deși nu la fel de subțire ca și cele de arabica. Copacul, ca un întreg, este un soi foarte rezistent și chiar poartă flori atunci când acesta este mai mic de un an. Înflorește de-a lungul întregului an, florile având corole din șase părți. Fructele sunt mai mici decât la liberica; dar au pielița mult mai subțire, astfel încât boabele de cafea nu sunt de fapt mult mai mici. Fructele ajung la maturitate în zece luni. Cu toate că plantele se pot culege încă din primul an, randamentul pentru primii doi ani este foarte mic; dar de la al patrulea an recolta este mare.

(Cafea robusta în floare, Preanger, Java)



(Fermă de cafea în Munții Luquillo, Porto Rico)



(Muncitorii japonezi la cules de cafea pe Kona Side, Insula Hawaii)

Diferențierea între robusta, arabica și liberica, constă în principal în plierea specială a endospermului, care arată în general un cârlig distinct în cazul bobului de cafea robusta. Dimensiunea embrionului, și în special relația dintre radicelă la hypercotyl, este util în diferențierea speciilor de cafea arabica, liberica și robusta.

(Fermă de cafea robusta de un an pe coasta de vest din Sumatra)

Viehoever și Lepper au efectuat la începutul sec. 19 o serie de teste pe cupa robusta, rezultatele ca gust si aromă fiind în mod evident favorabil. Ei au sumarizat studiile și testele lor după cum urmează:

Timpul în care cafeaua ar putea fi limitată la boabele obținute din plante de cafea arabica și liberica a trecut. Alte specii, cu calități care le fac de dorit, chiar și în preferințele celor mai reputați, au fost descoperite și cultivate. Printre acestea, specia sau grupul de cafea robusta a atins o semnificație economică mare, și este cultivată în cantități din ce în ce mai mari. Deși, după cum rapoartele par să indice, nu a fost posibil să se obțină o tulpină care ar fi de dorit ca aromă ca vechiul "standard" de cafea arabica, bine cunoscută drept cafea Java sau "Fancy Java", meritele sale au fost recunoscute.

Originea botanică nu este destul de clarificată, iar clasificarea soiurilor aparţinând grupului robusta merită un studiu ulterior. Mijloace

anatomice de diferenţiere a cafelei robusta de alte specii sau grupuri pot fi aplicate în mod distinct util ....

Așa cum se obișnuiește în majoritatea speciilor de cafea, cafeina este prezentă. Cantitatea pare a fi, în medie, ceva mai mare (chiar mai mare de 2,0 la sută) decât la speciile de cafea din America de Sud. Oricum, cu toate acestea, cantitatea depășește limitele maxime observate la cafea, în general, ...

Datorita creșterii sale rapide, randamentului timpuriu și prolific, rezistență la mana de cafea, și multe alte calităţi dorite, cafeaua robusta s-a impus. În opinia scriitorilor, cafeaua robusta merită atenție și recunoaștere.

Dintre soiurile robusta, Coffea canephora este o specie distinctă, bine caracterizată de creștere, frunze și fructe. Ramurile sunt suple și mai subțiri decât la robusta; frunzele sunt de culoare verde închis și mai înguste; florile sunt de multe ori cu o nuanță de culoare roșie; fructele necoapte sunt violet, fructele coapte de un roșu strălucitor și alungite. Produsul este ca robusta, doar forma boabelor, oarecum mai înguste și mai alungite, o face sa pară mai atractivă. Coffea canephora, cca și robusta, pare a se simţi mai bine la altitudini mai mari.

Alte soiuri canephora includ:

Madagascar, având, fructe cu dungi mici, boabe roşii luminoase mici și rotunde;

Quillouensis, având frunze de culoare verde închis și frunze brun roșcate; și,

Stenophylla Paris, cu fructe violacee.

Alte specii de robusta înrudite sunt:

Ugandæ :, ale căror produse se spune că posedă un gust mai bun decât robusta;

Bukobensis, diferit de Ugandæ prin culoarea boabelor sale, care sunt un roșu închis; și

Quillou, având fructe roșu strălucitor, și o piele de culoare argintie spre arămiu. Unii preferă Quillourobustei din cauza diferenței în gustul boabelor prăjite.

Unii hibrizi interesanţi

Cel mai popular hibrid aparţine unei încrucişări între liberica şi arabica. Cramer afirmă că boabele acestui hibrid fac o cafea excelentă care combină gustul puternic al liberica cu aroma fină a vechii cafele arabice Java, adăugând:

Hibrizii nu sunt valoroşi doar la prajirii, ci şi la plantat. Ei sunt copaci viguroşi, practic lipsiţi de boli de frunze; se descurcă bine cu seceta şi cu ploile abundente; nu au probleme cu umbra şi întreţinerea; întotdeauna dau o cultură destul de mare. Fructul se coace în tot timpul anului, şi nu cade atât de uşor ca în cazul arabica.

Printre alţi hibrizi (mulţi erau încă în proces în 1919), pot fi menţionaţi: Coffea excelsia x liberica; C. Abeokutæ x liberica; C. Dybowskii x excelsa; C. stenophylla x Abeokutæ; C. congensis x Ugandæ; C. Ugandæ x congensis; şi C. robusta x Maragogipe.

Există mai multe specii de cafea care nu se încadrează în principalele grupe, arabica, robusta şi liberica; dar, în timp ce unele sunt de valoare comercială, cele mai multe dintre ele sunt interesante doar din punct de vedere ştiinţific. Printre acestea din urmă pot fi menţionate: Coffea bengalensis, C. Perieri, C. mauritiana, C. macrocarpa, C. madagascariensis, şi C. schumanniana.

(Flori de cafea Quillou în plină înflorire)

M. Teyssonnier, din grădina experimentala din Camayenne, Guineea Franceză, Africa de Vest, a produs o specie promițătoare de cafea cunoscută sub numele de affinis. Este un hibrid al lui C. stenophylla cu o specie de liberica.

Printre alte specii promițătoare recunoscute de Dr. Cramer sunt:

Coffea congensis, ale cărei boabe seamănă cu arabica, atunci când sunt bine pregătite pentru piață fiind de culoare verde sau albastru; și

Coffea congensis var. Chalotii, probabil, un hibrid de C. congensis cu C. canephora.

Cafeaua fără cofeină

Anumiţi arbori sălbatici în Insulele Comore şi Madagascar sunt cunoscuţi sub denumirea de arbori de cafea fără cafeină. Dacă au dreptul la această clasificare sau nu este un aspect. Unii dintre cercetătorii francezi si germani au raportat soiuri de cafea din aceste regiuni absolut lipsite de cafeină. S-a crezut la început că aceştia ar reprezenta un gen cu totul nouă; dar în urma cercetărilor s-a constatat că aparţin genului Coffea, de care aparţin toţi arborii de cafea comuni. Profesorul Dubard, de la Muzeul Naţional Francez şi Grădina Colonială, a studiat aceşti copaci şi botanic i-a clasificat ca fiind C. Gallienii, C. Bonnieri, C. Mogeneti şi C. Augagneuri. Boabele de cafea de la aceşti copaci au fost analizate de către profesorul Bertrand şi a confirmat că sunt fără cafeină; dar Labroy a scris despre aceeaşi cafea că, deşi aceste boabe de cafea nu conţin cafeină, ele conţin totuşi o substanţă foarte amară, cafamarina, ceea ce face infuzia acestora improprie pentru utilizare. Dr. O.W. Willcox, examinând unele exemplare de cafea sălbatică din Madagascar, a constatat că boabele nu sunt complet fără cafeină; şi deşi conţinutul de cafeină este scăzut, nu este mai mic decât în unele dintre soiurile din Porto Rico.

Hartwich a declarat că Hanausek nu a găsit nicio cafeină în C. mauritiana, C. humboltiana, C. Gallienii, C. Bonnerii şi C. Mogeneti.

Boli fungoide ale cafelei

Arborele de cafea, la fel ca orice alt lucru viu, are boli și dușmani specifici, dintre care cele mai frecvente sunt anumite boli fungoide unde miceliul ciupercii crește în țesut și pătează frunzele, în cele din urmă făcându-le să cadă, lăsând astfel planta fără mijloacele de elaborare a hranei. Inamicul cel mai mortal din lumea insectelor este o insectă mică a soiului lepidopterous, care este cunoscută sub numele de minerul frunzelor de cafea. Aceasta este strâns înrudită cu molia de haine și, la fel ca molia, găurește în stadiul larvar, hrănindu-se cu mezofilul frunzelor. Acest lucru confera frunzelor o aparență de zbârceală sau uscare prin căldură.

(Un arbore de cafea quillou în floare în vârstă de 18 luni)

Există trei boli principale, datorate fungilor, de care suferă plantele de cafea. Cea mai comună este cunoscută sub numele de mana frunzelor, Pellicularia tokeroga, care este o boala cu lentă răspândire, dar una care provoacă o mare pierdere. Cu toate că ciuperca nu produce spori, frunzele mor si se usucă, și sunt suflate departe, ducând cu ele miceliul uscat de fungi. Acest miceliu va începe să crească de îndată ce acesta ajunge pe o nouă frunză de cafea umedă pentru a o hrăni. Metoda de a scăpa de această boală este de a stropi copacii în anotimpurile de secetă.

A existat o boală fungoidă cunoscută sub numele de Hemileia vastatrix care a atacat industria cafelei din Ceylon în 1869, și în cele din urmă a fost distrusă. Este o ciupercă microscopică ale cărei spori, purtați de vânt, aderă și germinează pe frunzele arborelui de cafea.

O altă boală comună este cunoscut sub numele de boala rădăcinii, care ucide în cele din urmă copacul prin îngrădirea lui sub pământ. Aceasta se extinde încet, dar pare a fi favorizată de grămezi de materii în putrefacție din jurul bazei arborelui. Uneori, săparea de șanțuri în jurul rădăcinilor este suficientă pentru a le proteja. Cealaltă boală comună se datorează lui Stilbium flavidum, și se găsește numai în regiunile cu umiditate mare. Aceasta afectează atât frunza cât și fructele și este cunoscută ca pata frunzelor și fructelor.

(Cafea ugandæ aplecată sub greutatea proprie)

Table of Contents

Cover Page

Istoria timpurie a cafelei

Introducere

1. Etimologia cafelei

2. Istoria răspândirii cafelei

India

Olanda

Legenda Căpitanului Gabriel de Clieu

3. Istoria timpurie a băuturii de cafea

Orientul Apropiat

Homer, Biblia, și cafeaua

Legende

Prima dată sigură

Prima persecuţie

A doua persecuţie religioasă

Cafeaua în Constantinopol

Persecuţiile cafenelelor

Cafeaua și cafenelele în Persia

Ritualuri și obiceiuri

4. Introducerea cafelei în Occident

Italia

Binecuvântarea Papei

5. Introducerea cafelei în Franța

6. Introducerea cafelei în Anglia
7. Introducerea cafelei în Olanda
8. Introducerea cafelei în Germania
9. Cum a ajuns cafeaua în Viena
10. Cafenelele în vechiul oraș Londra
Prima cafenea din Londra
Prima reclamă în ziare
Amestecuri ciudate de cafea
Cafeaua miraculoasă
Prețuri și licențe la cafea
Clubul de Cafea Rota
Maniere și obiceiuri timpurii în cafenele
Jetoane pentru cafenele
Opoziția față de cafenele
Declinul și decăderea cafenelelor
11. Cafenele în vechiul oraș Paris
Café de Procope
Dezvoltarea cafenelelor
Viața în cafenelele timpurii
Cafenelele în perioada Revoluției Franceze
Obiceiuri și patroni
Cafenele istorice pariziene
12. Introducerea cafelei în America de Nord
Cum a devenit Statele Unite ale Americii o națiune de băutori de cafea
Cafeaua în Noua Anglie colonială

Prima licență pentru cafea
Prima cafenea din Noua Anglie
Unele cafenele notabile din Boston
Cele mai faimoase cafenele din Noua Anglie
O cafenea "zgârie-nori"
13. Istoria cafelei în vechiul New York
Cafeneaua ca forum civic
Prima cafenea din New York
New Coffee House
Exchange Coffee House
Merchants Coffee House
Unele cafenele mai putin cunoscute
Cafeneaua Tontine
Grădinile de agrement
14. Cafenele în vechea Philadelphia
Prima cafenea din Philadelphia
Prima cafenea London
Cafeneaua Roberts
Cafeneaua James
A doua cafenea London
Taverna City sau Cafeneaua Merchants
15 Planta de cafea
Cafeaua arabica
Cafeaua Stenophylla
Cafeaua Liberica

Cafeaua robusta

Unii hibrizi interesanți

Cafeaua fără cofeină

Boli fungoide ale cafelei